

Choisissez la formule adaptée à votre événement

**LE COCKTAIL APERITIF 16 €**

9 AMUSES- BOUCHES

**PETITS FOURS SALES FROIDS**

Délice de chèvre fermier et Miel  
Tapenade de Truite Fumée œuf de Caille  
Brochette de Magret fumé, abricot Moelleux  
Navette de filet mignon beurre moutarde,,  
salade croquante

**PETITS FOURS SALES CHAUDS**

Mini bun's de volaille au pesto  
Samossa de Crevettes  
Croustillant de Chèvre et tomate séché

**PETITS FOURS SUCRES**

Assortiment de macarons sucrés  
Plateau de brochettes de fruits exotiques

**LE COCKTAIL DINATOIRE 26 €**

16 AMUSES- BOUCHES

**3 ATELIERS SALES AU CHOIX :**

- ★ ATELIER OCEAN
- ★ ATELIER SUD OUEST
- ★ ATELIER DU VAL-DE-LOIRE

**1 ATELIER SUCRE :**

★ ATELIER GOURMAND

- Smoothies de fruits de saison
- Mini cannelé Bordelais
- Verrines de mousse au chocolat éclat de spéculoos
- Gâteau nantais

**LE COCKTAIL PRESTIGE 35€**

AMUSES- BOUCHES ET ATELIERS

**1 ATELIER AU CHOIX**

Choix dans l'un de « Nos ateliers sur mesure »

**PETITS FOURS SALES FROIDS**

Délice de chèvre fermier et Miel  
Pain polaire au saumon, crème d'aneth  
Brochette de Magret fumé, abricot Moelleux  
Mini cake salé  
Tapenade d'Artichaut et Roquefort

**PETITS FOURS SALES CHAUDS**

Mini cheeseburger  
Samossa de Crevettes  
Gougère au comté  
Cuillère de st Jacques au Whisky  
Feuilleté de Camembert et noisette

**PETITS FOURS SUCRES**

Mini financier  
Plateau de brochettes de fruits exotiques  
Mini clafoutis aux griottes  
Tartelettes chocolat  
Chouquette

*\*Minimum de 20 personnes  
Taxes comprise - Hors service et boisson*