

13,72 €  
le plateau de 14 pièces



### PETITS FOURS SALÉS À RÉCHAUFFER

Quiche lorraine / mini pizza / clafoutis chèvre-tomate  
clafoutis saumon - saumon fumé  
chou crumble emmental et escargot de bourgogne  
feuilleté comté-colombo / croque-monsieur



23,76 €  
le plateau de 24 pièces



### CANAPÉS ASSORTIS PRESTIGE

Gaufre, crémeux de curcuma et chorizo  
Foie gras de canard, baies de goji  
Saumon fumé, fromage frais au raifort  
Crevette aux herbes pimentées, pulpe d'ananas  
Gouda au pesto, filet de cochon fumé  
Œuf de caille, crémeux de noix de cajou

24 €  
le plateau de 12 pièces



### LES VERRINES GOURMANDES

Haddock en mousseline de combava, perlé aux petits légumes  
Miette de tourteau au basilic, caviar de tomate à l'huile de colza  
Artichaut en tapenade, crumble de chèvre au poivre  
Magret de canard fumé, céréales et pulpe d'avocat

14,40 €  
le plateau de 12 pièces



### WRAPS COCKTAIL

- Saumon fumé, fromage frais, ciboulette, sésame
- Végétarien, crème de fromage, tomate, petite verdure et croquant de carotte
- Jambon cru, roquette, fromage frais



4 €  
les 200g 10-12 pièces

### ACCRAS

Morue ou Saumon fumé

### PAIN SURPRISE

(farine de maïs)

32 pièces charcuterie et 16 pièces saumon fumé



52,50 €  
le plateau de 35 pièces



### PLATEAU COCKTAIL

Navettes saumon fumé citronné  
Briochettes foie gras noisettes  
Clubs Serrano fromage au carvi  
Brochettes de magret fumé, figue et ananas  
Pitas de bonite, Matignon de carottes de couleur  
Cookies chorizo, fraîcheur de crabe  
Tapas fromage mexicain, poulet et graines de chia

28,80 €  
le plateau de 24 pièces



### PLATEAU DE NAVETTES GARNIES

Jambon, salade, tomate  
Crabe, salade  
Mousse de canard  
Rillettes d'oie