

Notre carte cocktail dinatoire aux particuliers

➤ Cocktail dinatoire simple

✚ **Froid : Assortiment de mini assiettes et verrines (5 PC par personne)**

- Blinis tapenade
- Rouleau de printemps « thaïlandais »
- Aspic de saumon fumé, guacamole, mangue et sauce gravelax
- Chiffonnade de magret de canard fumé façon Périgord
- Chiffonnade de jambon de parme à l'italienne
- ...

✚ **Chaud : Assortiment de mini assiettes (5 PC par personne)**

- Mini boulettes sauce liégeoise
- Mini hamburger
- Mini quiches
- Mini flammekueche
- Feuilleté à la mousse de homard
- Frites en cornet

➤ Cocktail dinatoire classique :

Froid : Assortiment de mini assiettes et verrines (4 PC par personne)

- Petit pois 2 façons et cottage cheese
- Rouleau de printemps « thaïlandais »
- Crème brûlée au beaufort, poudre de lard
- Makis façon scandinave
- Chiffonnade de jambon de parme à l'italienne
- Chiffonnade de magret fumé façon Périgord
- Crêpe au saumon, fromage frais, asperges

Chaud : Assortiment de mini assiettes (4 PC par personne)

- Mini boulette sauce liégeoise
- Raviole ricotta-épinard, beurre de tomate
- Cannelloni de parmentier de canard, sauce truffe
- Cassolette de scampis flambée au cognac, bisque réduite

- Mini hamburger maison

Dessert : Assortiment de desserts (2 PC par personne)

- Crème brûlée maison
- Tartelette meringuée au citron
- Duo de mousse au chocolat/spéculoos
- Panna Cotta aux fruits rouges