

# MENU SEMINAIRE

29€ PAR PERSONNE

## ENTREE

Melon Feta sorbet tomate  
OU  
Gaspacho glacé de petit pois chips croustillants de  
lardons grillés

## PLAT

Pièce du boucher béarnaise minute aux herbes  
fraîches  
OU  
Dos de cabillaud aux piquillos crème de pesto

## DESSERT

Café gourmand  
OU  
Millefeuille déstructuré aux fraises, crème de  
pistache

# AMUSES BOUCHE

2€ PAR PIECE

## CANAPÉS FROIDS SALÉS

Saumon fumé et beurre citron crème roquefort et noix

Jambon cru et beurre moutarde

Mousse de thon et concombre

Fromage ail et fines herbes et tomates séchées

Crevettes cocktail

## CANAPÉS CHAUDS SALÉS

Assortiments de quiches

Mini quiche lorraine, mini quiche saucisse, mini quiche 3 fromages, mini quiche saumon, mini quiche pizza

Assortiments de feuilletés

Feuilletés chèvre, olive noires et anchois, saucisse cocktail, Champignons sésame, jambon fromage, Saumon fumé, Thon origan, Emmental edam.

## VERRINES SALÉES

Chiffonade saumon fumé et sa crème d'aneth

Guacamole et tomates séchées

Duo de tomate au basilic Mozzarella

## CANAPÉS SUCRÉS

Entremet pistache, Tartelette citron macaron, barquette framboise, éclairs au chocolat ou café, carré caramel, barquette praliné, moelleux pistache griotte, opéra

