

Buffet & Cocktail Dinatoire

Verrine de foie gras et figues.

Glass of foie gras and figs.

Canapé rillettes de saumon.

Toast rilette of salmon.

Assortiment de charcuterie.

Assortment of cooked and cured meat.

Verrine de mousse d'avocat aux queues d'écrevisses.

Glass of avocado mousse with crayfish tails.

Verrine de fromage blanc aux herbes et saumon fumé.

Glass of white cheese with herbs and smoked salmon.

Mini brochette de volaille.

Mini chicken skewers.

Mini brochette de saumon.

Mini skewer salmon.

Mini croque-monsieur.

(toasted ham and cheese sandwich)

Mini pizza.

Mini pizza.

Mini quiche.

Mini Quiche.

Feuilleté de francfort.

Puff pastry Frankfurt.

Plateau de fromage.

Cheese tray.

Douceur au chocolat.

Sweet chocolate cake.

Mascarpone aux fraises et son coulis.

Mascarpone Strawberry Coulis.

Tartelette aux fruits de saison.

Tart with seasonal fruit.

Tiramisu.

Tiramisu.

Mini crème brûlée.

Mini Creme Brulee.

Verrine au chocolat en cappucino.

Glass chocolate in cappucino.

kir champagne.

kir champagne.

1 bouteille de vin rouge pour 4 : Grave A.O.C 2012.

1 bottle of red wine for 4: Grave DOC 2012.

1 bouteille de vin blanc pour 4 : Muscadet A.O.C 2012.

1 bottle of white wine for 4: Muscadet AOC 2012.

Eaux minérales.

Mineral waters.

Jus de fruits. Juices.

Café. Coffee.