

APÉRITIFS

Pour chacun des produits ci-dessous,
minimum 8 personnes

PAIN SURPRISE 60 à 70 sandwiches.....
(charcuterie ou poisson)

LE PLATEAU APÉRITIFS Pain au lard - Ficelles provençales ou autres
Lard braisé - Saucisse au couteau cuite - Gendarmes - Saucisse à croquer
Assortiment sur plateau Filet mignon de porc fumé - Filet de poulet fumé
Petits poivrons farcis
Comté - Munster blanc fermier - Involtini.....

VERRINES APÉRITIVES Micro rotatouille - Crevettes à l'ail
Émulsion de betterave - Fromage frais au cumin
Un grand choix Pommes poêlées façon Tatin - Foie gras
dont quelques Cappuccino de saumon - Crème de raifort
exemples Fromage frais - Tomate confites - Mignon fumé
Petits légumes croquants - Magret de canard fumé.....

À SERVIR FRAIS Mini pâté en croute.....
Tomate cerise en pomme d'amour.....
Canapé campagnard - Rillettes, terrine (sur pain céréales).....
Canapé sur pain de mie (Poisson - Charcuterie).....
Mini burger de thon ou campagnard.....
Bouchée de Foie gras avec son chutney.....
Paris Brest de langoustine.....
Toast de saumon fumé.....
Panier de «Mauricettes» garnies (3 pièces).....
Panier de crudités en petits bâtonnets (tomate cerise, céleri branche, carottes, concombre, choux fleur à tremper dans nos sauces légères assaisonnées).....

À TIÉDIF Les feuilletés apéritifs les 100 gr.....
Réduction salée chaude classique
(Pizza, quiche poireaux, tarte cèpes, pruneaux au lard).....
La mini brioche escargot.....
Mini burger de boeuf ou de saumon.....
La mini Saint-Jacques.....
Mini pâté Lorrain.....



Crédit Photos Michel LAURENT