

Cocktail dinatoire



Bouchées froides

Mini-club de marlin mariné en gravlax et pains aux céréales, mayonnaise légère à l'aneth, épinard et pickles de papaye verte

Thon jaune mariné à la sauce teriyaki, panure de noix de coco et curry

Wrap de poulet fermier au tandoori, sauce blanche aux épices, choux émincé et graines de courges grillées

Mini-brochettes de tataki de rumsteak de bœuf à la thaïlandaise, oignons confit au gingembre

Mini rouleau de printemps : légumes croquants, nouilles chinoises, menthe fraîche et sauce satay aux cacahuètes

Sablé au parmesan, yaourt frais de la ferme de Sarraméa et pesto de basilic, tomates fraîches bio

Bouchées chaudes

Bossu ultra croustillant au paprika et zestes de citron vert, aioli au paprika fumé

Mini-brochettes de crevettes et chorizo grillé aux agrumes, mayonnaise au citron vert et au curry

Cromesquis de bœuf au ras el hanout et petits légumes, sauce au yaourt, à la menthe fraîche et au cumin

Quasi de veau grillé servi rosé, palet de pommes de terre frits et sauce béarnaise au poivre du Vanuatu

Arancinis à la mozzarella et au basilic

Falafel de lentilles et quinoa aux épices

Bouchées sucrées

Verrine façon tarte au citron

Sablé breton aux agrumes, crémeux au citron vert, meringue craquante

Banoffee

Biscuit au spéculos, compotée de banane, chantilly à la vanille de Lifou, caramel au beurre salé et noix caramélisées

Mini pavlova

Meringue française croustillante, crémeux à la pomme liane et graines de fruit de la passion

Option végétarienne possible