



**Pour** leprivé

## Cocktail 16 pièces

11 pièces salées et 5 pièces sucrées

### Les pièces salées froides

Finger poire, pointe de Roquefort et noix de pécan  
Gaufrette liégeoise à la châtaigne, duxelles de champignons échalotes et coriandre  
Mini tortilla à la tomate, chou rouge au Raifort  
Sphère de betterave, graines de moutarde au balsamique réduit  
Sablé chèvre, cerise Amarena et perle de Yuzu  
Foie gras de canard truffé, tuile de sésame torréfiée  
Conchiglie rigate velours de coco et piquillos  
Omelette roulée, sésame et soja  
Aiguillette de canard, topinambour et vitelotte, biseau de poireau fumé  
Raisin muscat, caille au mélange saté  
Stick de saumon aneth & citron confit

### Les pièces sucrées

Tartelette Vanille Bourbon  
Crumble inversé, compotée de Cassis et Dôme de violette  
Bille de chocolat au miel d'Acacia, tuile de gruée de Cacao  
Tartelette Passion perle de Mangue au balsamique  
Millefeuille nougatine et ganache caramel

**Tarif par personne : 28,20 euros HT / 31,02euros TTC**

**\*Plus coût de livraison : 60 euros HT / 66 euros TTC**

**\* À partir de 20 personnes**

**\* + 250 HT pour un Maître d'hôtel**



**Pour** leprivé

## Cocktail 18 pièces

11 pièces salées (en équivalence de 13) et 5 sucrées

### Les pièces salées froides

Finger poire, pointe de Roquefort et noix de pécan  
Galette de sarrasin, fromage frais au curry, amandes torréfiées, pousses d'épinards et ciboulette  
Mini tortilla à la tomate, chou rouge au Raifort  
Sphère de betterave, graines de moutarde au balsamique réduit  
Sablé chèvre, cerise Amarena et perle de Yuzu  
Foie gras de canard truffé, tuile de sésame torréfiée  
Conchiglie rigate velours de coco et piquillos  
Omelette roulée, sésame et soja  
Aiguillette de canard, topinambour et vitelotte, biseau de poireau fumé

### Les lingots briochés

*(en équivalence de 2 pièces)*

Lingot brioché encre de seiche, saumon gravlax et wakamé  
Lingot brioché au sésame, bœuf persillé, moutarde balsamique

### Les pièces sucrées

Tartelette Vanille Bourbon  
Crumble inversé, compotée de Cassis et Dôme de violette  
Bille de chocolat au miel d'Acacia, tuile de gruée de Cacao  
Tartelette Passion perle de Mangue au balsamique  
Tartelette façon snickers

**Tarif par personne : 31,10 euros HT / 34,21 euros TTC**

**\*Plus coût de livraison : 60 euros HT / 66 euros TTC**

**\* À partir de 20 personnes**

**\* + 250 HT pour un Maître d'hôtel**



Pour leprivé

## Cocktail 24 pièces

12 pièces salées (en équivalence de 14), 1 pièce salée chaude (en équivalence de 4 pièces) et 6 pièces sucrées

### Les pièces salées froides

Finger poire, pointe de Roquefort et noix de pécan  
Galette de sarrasin au fromage frais curry, amandes torréfiées, pousses d'épinards et ciboulette

Mini tortilla à la tomate, chou rouge au Raifort

Sphère de betterave, graines de moutarde au balsamique réduit

Sablé chèvre, cerise Amarena et perle de Yuzu

Foie gras de canard truffé, tuile de sésame torréfiée

Conchiglie rigate velours de coco et piquillos

Omelette roulée, sésame et soja

Raisin muscat, caille au mélange saté

Stick de saumon aneth et citron confit

### Les lingots briochés

*(en équivalence de 2 pièces)*

Lingot brioché encre de seiche, saumon gravlax et wakamé

Lingot brioché au sésame, bœuf persillé, moutarde balsamique

### Les pièces salées chaudes

*(en équivalence de 4 pièces)*

Les sucettes street food (Fleur d'Italie & Hot dog)

Mini burger de bœuf, compotée d'oignons et beaufort

Mini burger de bœuf, confit de poivrons, copeaux de parmesan et pesto

### Les pièces sucrées

Tartelette Vanille Bourbon

Crumble inversé, compotée de Cassis et Dôme de violette

Bille de chocolat au miel d'Acacia, tuile de gruée de Cacao

Tartelette Passion perle de Mangue au balsamique

Tartelette façon snickers

Millefeuille nougatine et ganache caramel

**Tarif par personne : 35,80 euros HT / 39,38euros TTC**

**\*Plus coût de livraison : 60 euros HT / 66 euros TTC**

**\* À partir de 20 personnes**

**\* + 250 HT pour un Maître d'hôtel**