

# Le Bonheur des Saveurs

## Apéritif « Classique »

(5 pièces/Personne)

Tomate cerises façon « Pomme d'amour »  
Pic de saumon frais, en croûte de sésames torréfiés  
Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon  
Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais  
Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache  
Viande des grisons, mozzarella marinée aux piments d'Espelette  
Crevette en dentelle de radis noir  
Brochette de chaud froid de poulet au curry  
Tapas de saumon algue Nori  
Blini de tarama zeste d'orange confit  
Navette au thon

## Entrée

### Galet « Black & Stone »

Vague de Saumon fumé en duo de crevette en dentelle de radis noir

### Pièce de Traiteur

Terrine de foie gras au gingembre « Maison », Chutney de figue aux noix

### Salade en « Bol Perla »

Salade Fraicheur (œuf de caille, tomate, fêta, radis, abricot, noix)

## 2 Plats individuels au choix

Fricassée de volaille sauce aux Shitaké, légumes glacés

Ou

Cassolette de crevette sauce curry mangue

Ou

Parmentier de canard,

Ou

Cassolette de cabillaud sauce normande

## Fromages

Petit tour de France en 5 étapes (AOC)

## Desserts

Assortiment de pâtisseries sur présentoir (selon nos parfums du moment)

## Inclus

Pain, Bains-Marie, vaisselle & couverts Fooding, serviettes cocktail

## En option

Boissons, service, nappage & vaissellerie

*\*Repas servi au buffet*

*Une idée une envie nous restons à votre écoute*