



Forfaits Vins d'Honneur

Chez
Jeannot

Verrine:

- Foie gras et chutney de pruneaux à l'Armagnac
- Chèvre frais, pommes vertes et magret fumé
- Mozzarella, jambon cru mariné, tomate séchée
- Cappuccino d'avocat, pamplemousse, crevettes roses et miette de surimi
- Rillettes de saumon aux câpres

Assortiments de navettes :

- Fromage frais et menthe poivrée
- Thon et poivrons rouges
- Saumon, beurre
- Poulet sauce césar

Canapés assortis :

- Fromage de chèvre cranberries, noix et graines de courges
- Mini cake aux olives
- Foie gras, chutney de mangue
- Mini blinis au saumon à l'estragon, fève
- Tomate séchée basilic pain de mie à la tomate
- Crevette marinée au piment, crème de curry, coco
- Houmous de betteraves, concombre sur pain de mie au cacao



Un assortiment de chaque catégorie est réparti sur l'ensemble du cocktail suivant le nombre de pièces choisi par personne

Ces prestations comprennent :

- Nappage, serviette cocktail, verrerie
- Mise en place et service sur la base de 2h30
(Heure supplémentaire à 35 € par serveur et par cuisinier)

Possibilité d'atelier
(Sur devis)
Aucun droit de bouchon facturé pour les boissons fournies

Triangles de pain surprise et pain Nordique :

- Filet de canard champignons
- Poulet aux deux moutardes
- Gorgonzola mascarpone
- Truite fumée ciboulette
- Tomate, olive verte, poivrons

Assortiments de petits fours chauds :

- Beignet de crevette
- Mini chou escargot en beurre d'ail
- Mini madeleine au pesto
- Mini burger
- Quiche lorraine
- Cake jambon olive
- Gougère au fromage
- Saucisse feuilletée moutarde pavot

Petits fours sucrés :

- Tartelette au citron
- Carré opéra
- Financier aux framboises
- Éclair chocolat, éclair café
- Entremet pommes cassis
- Flan abricot
- Tartelette chocolat
- Entremet pistache

Forfaits :

- **8 pièces / pers. : 11 € 95**
- **10 pièces / pers. : 14 € 35**