



# 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

## 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**



**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**