

THEATRE DE LA SENSIBILITE CULINAIRE

ACTE 5 Le lunch DINATOIRE

Apéritif froid

Carpaccio de bœuf à la crème de Saint Marcellin
Briochette de saumon fumé à la saveur citron
La verrine d'écrevisse à la saveur citron
Club mousse de saumon au yuzu
Briochette de foie gras maison

Animation froide

Découpe de saumon fumé

Apéritif chaud

Cassiolette de noix de Saint Jacques à la bisque de homard
Tempura de crevette au coco
Crème brûlée au foie gras
Bruschetta au jambon cru et mozzarella
Mini hamburger

Animation plancha ou Animation toasté gourmand à l'italienne

Mini brochettes de magret de canard
Mini brochette de poulet mariné au citron

Dessert

3 Mignardises

<p>Cocktail dinatoire 34,00 € HT pour 16 pièces par personne TVA à 10% (Vaisselle, nappage, service, et déplacement Compris)</p>
--

<p>Option vins (Blancs + Rouges) 4.00€HT par personne TVA à 20%</p>

<p>Option softs (Jus de fruits, Coca, Eaux plates et gazeuses) 2.50€HT par personne TVA à 10%</p>

<p>Possibilité de faire bar à cocktails : Devis sur demande</p>
