

La Grange aux Saveurs

Divines Verrines Apéritives

6 pièces au choix : 11,00 €

8 pièces au choix : 14,00 €

10 pièces au choix : 16,00 €

Saumon Mariné au Fenouil, Citron, Olives et Piments
Couscous de Tomate aux Crevettes Grises et Curry
Gelée d'Anisette, Jambon Fumé du Pays et Champignons des Bois
Bruschetta de Dattes, Houmous et Tapenade
Crème de Petits Pois à la Menthe, Gelée de tomate et Homard Mariné
Œuf Mimosa Revisité
Coquillettes, Mâche, Bleu de Brebis d'Acremont et Poire
Brandade de Haddock au Coulis de Poivron
Crumble Niçois au Fromage de Chèvre
Caviar d'Aubergine, Ricotta et Magret de Canard Fumé
Boudin Noir, Spéculoos et Banane Epicée
Quinoa au Citron, Pistou et Œufs de Truite
Foie Gras de Canard et Marmelade de Fruits
Noix de St Jacques, Boudin Noir et Pomme
Mousseline de Lentille au Lard, Crème de Marron et Saucisse Fumée
Saumon Fumé à L'Aneth, Guacamole et Gelée d'Agrume

Canapés

1,30 €/pièce

Jambon Cuit, Tapenade d'Aubergine et Œufs
Rillettes de Canard, Cornichons, Concombre et Radis
Crabe, Asperge, Citron et Herbes Fraiches
Crème de Roquefort, Noix et Sirop de Liège
Roulade de Saumon Fumé et Crème de Céleri
Rouget Mariné sur Mousse de Tomate Confite
Magret de Canard Fumé sur Mousse de Foie Gras, Pruneaux au Cognac
Fromage de Chèvre Frais, Crevette et Mangue Confite