

MIGNARDISES SALEES

Mignardises à réchauffer

QUICHES

Quiche aux Champignons Quiche aux Lardons Quiche au Chèvre Quiche Saumon Poireaux



Sauce blanche ou sauce tomate Libre choix de Garniture (sous réserve de l'obtention des ingrédients)

VOLS AU VENT

Vol au vent Poulet Oignon Vol au vent Noix de St Jacques Vol au vent aux Lardons Vol au vent Ris d'Agneau Vol au vent Pélardon des Cévennes

BROCHETTES

Brochette Pruneau - Poitrine

Brochette Jambon blanc - Abricot sec

Brochette Melon - Jambon sec

Brochette Saucisse sèche - Emmental - Poivron

Brochette Jambon blanc - Fromage frais Ail et Fines Herbes

Brochette Crevette - Litchis

Brochette Tomate cerise - Mozzarelle - Olives noires

Brochette Poulet, Ananas, Farfalle

Brochette Roulé au Chèvre

Brochette Tomate cerise et ses Graines de Sésame caramélisées

Brochette Saucisse Briochée

Brochette Duo de Tomate cerise, Courgette, Mozzarelle

Brochette Abricot, Poulet, Tomate cerise

Brochette Magret de canard séché, Kiwi

Brochette Roulée Courgette, Saumon fumé

Brochette Ananas, Bacon

Brochette Tomate cerise, Mozzarelle, Chorizo

TARTELETTES

Tartelette Figue et Noix de St Jacques

Tartelette Boudin aux Pommes

Tartelette Mirabelle et Filet mignon

Tartelette Saumon Aneth

FEUILLETES

Feuilleté Lardon - Poireau

Feuilleté Saucisse - Moutarde

Feuilleté Escargot persillé

Feuilleté Tomate Mozzarelle

FINANCIERS

Financier Tomate Lardon

Financier Feta Abricot

Financier Poire Roquefort

Financier Noix de Pécan, Mimolette

CANNELES

Cannelé Chèvre
Cannelé Pignon de pin et Pruneau
Cannelé Bacon et Sésame
Cannelé Brocolis et Parmesan

CAKES

Cake Mousseline de saumon à l'aneth et à l'asperge verte Cake Roquefort, Noix et Lardons Cake Légumes et Crevettes Cake Jambon de Pays et Châtaigne

GAUFRES

Gaufre aux Oignons Gaufre Sirtaki Rose (Betterave rouge) Gaufre aux Olives Gaufre de Patate Douce

MUFFINS

Muffin Chèvre et Epinard Muffin Mousseline Poulet et Estragon Muffin 3 Fromages Muffin Fève et Chorizo

COOKIES

Cookies Jambon et Tomate cerise Cookies Parmesan et Noix Cookies Gruyère et Tomate séchée Cookies Olive, Noisette et Romarin

MADELEINES

Madeleine de Pois cassés
Madeleine de Pommes de terre et Jambon Blanc
Madeleine de brandade de Morue
Madeleine Poulet, Curry et lait de Coco

ASSORTIMENT DE BÂTONNETS DE LEGUMES

Bâtonnet de Carotte Fleurette de Choux-fleurs Bâtonnet de Concombre Radis Tomate cerise

Accompagnés de leurs mayonnaises.

VERRINES

Verrine Chèvre - Betteraves rouges

Verrine Noix de St Jacques sur lit de Champignons Persillés

Verrine Jambon Blanc - Crème Fouettée - Purée de Petit Pois

Verrine Gaspacho de Tomate - Dés de Fêta

Verrine Mousse de Patate douce, Chantilly à la Noix

Verrine Tiramisu de Crevettes et Poivron

Verrine Panna cotta de Poivron, Crumble de Parmesan et Féta

Verrine Crevettes - Fromage blanc sur un lit Exotique (Ananas et Pamplemousse)

Verrine Marrons Lardons

Verrine de Courgette au Fromage blanc et Pistache

Verrine de Gaspacho Concombre et poivron

Verrine Kiwis et Saumon fumé, Fromage frais à la ciboulette

Verrine de Cheesecake salé, Tartare de tomate et Jambon cru

Verrine Panna cotta à la féta, Topping Courgette – Pignon de pin

Verrine Crumble, Poivron, Oignon et Fromage St Albray

Verrine de Mousse de Carotte et Tuile de Parmesan

Verrine de poulet épicé au Curry

Verrine de velouté de Patate douce à la créole

Verrine de Brocolis au Pesto

Verrine de Mousseline de Choux Fleur et Œuf de Truite

Verrine Roquefort, Noix, Raisin

Verrine de Mousseline de Carottes au Miel et aux Noix

Verrine de Mousse de Patate douce et St Jacques Poêlée

Verrine de Crème Butternut et Crevette épicée

Verrine Courgette, Noix de Cajou, Tomates séchées et Mozzarelle

Verrine Pesto, Tomate, Pomme

Verrine de Colin et ses petits légumes

Verrine de Saumon et sa mousseline à l'aneth

Verrine de Truite de St Frézal de la Canourgue et son crumble de fromage frais

VERRINES GOURMANDES

Libre choix des variétés de salades.

Consulter le document BUFFET DE SALADES GOURMANDES