

## La Carte des cocktails maison

(1 cocktail comprend 2 verres de 10 cl par personne)

### **Le Vinci**

*(Touraine Pétillant, pamplemousse rose, Cointreau)*

### **L'Émeraude**

*(fruits exotiques, gin, curaçao)*

### **Le Bleu Azur**

*(Sprite, Tonic, Gin, Curaçao)*

### **Le Lagon Bleu**

*(Touraine Pétillant, ananas, vodka)*

### **Le Bora-Bora**

*(Gin, Malibu, Jus d'ananas, cerise)*

### **L'Exotique**

*(fruits exotiques, vodka)*

### **Le Kir**

*(Touraine sauvignon, crème de pêche, cassis, framboise)*

### **Le Punch des îles ou La Sangria Madrilène**



## La Carte des canapés & pièces de cocktail salées

### Les feuilletés chauds maison

#### **5 pièces par personne**

Mini-Quiche, Mini-Pizza, Roulé au Jambon, Allumette aux fromages,  
Allumettes aux anchois, Petit feuilleté saucisse,  
petit feuilleté merguez, Bouchée moules

### Les canapés froids

#### **4 pièces par personne**

Œuf de lump, beurre de homard, beurre roquefort, saumon fumé,  
Tomate œuf de caille, mousse de canard...

### Les brochettes gourmandes

#### **3 pièces par personne**

Tomate & mozzarella, pruneaux bacon, moules au curry,  
melon & jambon de pays...

### Le Panier de Légumes crus en bâtonnet et ses sauces

#### **2 pièces par personne**

### Les Bouchées chaudes de Terroir

#### **2 pièces au choix par personne**

Grenaille de pomme de terre au foie gras maison et sel de Guérande  
Mini nems de poulet

## Carte des canapés & pièces de cocktail (suite...)

### Les Cassolettes chaudes

#### **30 gr au choix par personne**

Cassolette de petites Saint-Jacques sautées au curcuma et orange  
Sauté de mini rillons et escargots en persillade  
Cassolette de calamar à l'américaine  
Cassolette de poulet sauté au curry

### Les fraîcheurs sur miroir

#### **1 pièce au choix par personne**

Petits roulés de saumon fumé au tartare des océans, crème acidulée  
Petits rouleaux de Jambon fin de Pays à la crème de Gorgonzola

Les verrines salées

**2 pièces au choix par personne**

Mousse de saumon fumé  
Crème fouettée et fines herbes ciselée  
Coulis et concassé de tomate au basilic et petite crevette  
Crème fouettée et pointe d'asperge verte  
Gaspaccio au concombre, tomate, persil et courgette  
Crème fouettée et avocat  
Crème fouettée et Oeufs de lumpe rouge et noir  
Crème fouettée et anchois

## La Carte des petits fours & verrines sucrées

### Les petits fours maison

**2 pièces au choix par personne**

Tartelette au kiwi, Tartelette à la pêche, Tartelette à l'abricot

Tartelette à la poire, Tartelette à l'ananas, Tartelette au citron

Tartelette au chocolat, Tartelette financier, Opéra

Mini éclair au chocolat, mini éclair au café, Gland

Tartelette au fraise, Tartelette à la framboise

Choux croquembouche saveur vanille

Tiramisù, Salambo, Mini savarin

Mini Pari-Brest, Brownies

## La Carte des petits fours & verrines sucrées (suite...)

### Les verrines sucrées

**2 pièces au choix par personne**

Mousse au chocolat noir, Mousse au chocolat blanc

Duo de mousse au miel et crème citron , Mousse de fruits rouges

Mousse menthe et bâton chocolat (after-eight) , Mousse pistache

Blanc mangé, Mousse forêt noire aux griottes

Mousse café, Duo de chocolat noir et blanc

Crème orange, Crème citron ,

Crème de tiramisù



## Les Cafés d'accueil des Séminaires

### **Mini viennoiseries**

(3 pièces/pers)

Pain au chocolat, Pain aux raisins, Croissant (matin)

Jus d'orange et Eau plate

Café à volonté

## Les Pausés des Réunions

Biscuits secs assortis

Fruits secs

Pruneaux, Abricots,

Amandes, Noisettes

Corbeille de fruits frais

Jus d'orange et Eau plate

