

Apéritif l'Essentiel

Le cocktail idéal pour les petites collations et petits budgets !

Sympa et raffiné, comme son nom l'indique l'essentiel est là !

Sa mise en œuvre ne demande pas d'attention.

Mets froids et à température ambiante.

Apéritif : L'Essentiel

19,50 € HT / pers

20 Personnes minimum

	Prix pc	Pc	Total HT
Pain surprise façon SebeO (par Club sandwich)	1,50 €	40	60,0 €
Navette Mousse de canard au porto et/ou Mousse de Saumon fumé	1,80 €	40	72,0 €
Assortiment de Pièces cocktails salées froides	1,80 €	100	180,0 €

Exemple d'assortiment :

- *Verrine de Compotée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)
- *Mini cake au saumon frais mariné au basilic.
- *Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues
- *Canapé de chèvre frais et son cœur d'abricote et cerneaux de noix (végé)
- *Petit Blini de crèmeux de tapenade et anchois mariné
- *Tartelette crèmeux de basilic et tomate confite (végé)

Mix Petites quiches & pizzas	1,95 €	40	78,0 €
------------------------------	--------	----	--------

Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option



Parfait

pour

"les pots de départs" et "les remises de médailles" !!

Notre conseil:

Pour un déjeuner complet, il faudra lui associer des mets sucrés, tel que des mignardises ou des tartes pour les budgets restreints.

Memo:

Notre Restaurant le Quai Gourmand privatise son établissement pour tous vos événements les soirs et les week-ends (Bar, vidéoprojecteur, musique, parking et service)

