

Dinatoire
2019
Nouveautés



*Mini œufs de caille sur duxelles de
champignon a la truffe blanche*

Tarif 3.00 €



*Canapes de saumon fumé sur pain de seigle
crème de ciboulette*

Tarif ; 1.60 €



Nini vol au vent a la pintade & truffes

Tarif ; 2.00 €



Croustillant de camembert assortis

Tarif ; 1.30 €

Mini Flammekueche

Tarif 0.95 €

Mini Pizza Pincé

Tarif ; 0.95 €

Mini ballotin fourré fromagers

Tarif ; 0.80 €

Assortiments de Mini bocaux Végan ;

Ananas poivrons rouge au toffu

*Lentilles vertes & corail & avocat et lait de
coco*

*Boulgour petits pois asperges tomates
confites*

Tarif 2.50 €/piece



Dinatoire 2019 Nouveautés



- *Poulet marocaine sur chutney aux mangues*

Tarif 2.50 €

- *Assortiments de Sandwich Tapas*

- *Poulet cheddar Curcuma*
- *Saumon fumé citron aneth*
- *Jambon fumé poivrons pavot*

Tarif 1.60 € /pièce

Animations Culinaire

- *Mini Kebab réalisé devant les convives Et ses pains Pitta & sauces et condiments*

(Disponibilité juillet 2019)

Tarif 3.50 €

- *Bar a Mozza*

- *Mozzarella nature*
- *Mozzarella di-buffula*
- *Mozzarella fumée*
- *Roquette – mesclun – tomates – huile d'olive de Nyons – Crème Balsamique & sel différents*

Tarif 2.50 €



Dinatoire 2019 Nouveautés



- Bar de l'écailler;
 - 3 Huitres & 3 crevettes & 2 bulots
(Huitres fines claires ou gilardeau)
Sauces (aïoli – vinaigre échalotte)

Tarif 3.50 € /personne

A partir de 50 personnes



- Animations aux fleurs et plantes sauvages sur demande
En cours de réalisation



- Animations bar a glace
Parfum salé et sucré des plus traditionnel au plus originaux
Minimum 100 personnes
Tarif suivant demande



Dinatoire
2019
Nouveautés



*Tous nos prix sont proposés en TTC et en
livraison pour le service contacter nous
Tarif variable de 3.50 € a 10 € TTC sur
/personne se rajoutant au total
Tva a 10 %*



