

**Les pièces à choisir selon le choix de votre cocktail**  
(Sucrées - salées - verrines - ateliers sucrés)

**Les pièces salées froides :**

- Canapés assortis Terre/mer
- Club sandwich parisien
- Gâteau de crevettes et courgettes à l'aneth
- Assortiments de Wraps
- Finger au Cantal, crème ciboulette
- Financier au thon, crème de Wasabi
- Navette poulet tandoori, crème curry
- Carrot cake chèvre et miel
- Muffin à l'encre de seiche, crème citron yuzu
- Lingot aux amandes/ saumon fumé
- Toast de brioche, confit d'oignon et coppa
- Tortillas crevettes et chorizo
- gâteau de courgette safrané
- Sablé sarriette/ hareng fumé
- Blinis de truite fumée maison
- Gambas snackées banane/curcuma
- Cookie au jambon de pays
- Moelleux au curry vert et magret fumé
- Mini bruschetta au maquereau
- madeleine au parmesan et paprika fumé

**Les verrines salées :**

- Pana cotta de saumon à la pulpe de petits pois et menthe
- Velouté de légumes de saison
- Poulet mariné au soja et sésame
- Crème de bettrave, chèvre frais aux poivre fruit des bois

**Les pièces sucrées froides :**

- Financier à l'hibiscus et crème pistache
- Cookie aux pépites de chocolat
- Mini muffin noix de coco/ananas
- Riz au lait coulis caramel
- Mini clafoutis aux pruneaux
- Pana cotta framboise/pistache
- Cake aux pommes, ganache chocolat
- Madeleine noisette et fruits
- Moelleux chocolat/banane
- Brownie chocolat et noix de pécan
- Velouté de fruits rouges
- Biscuit spéculoos, mousse vanille
- Gâteau au yaourt et éclats de choucou
- Mini tiramisu en verrine

**Les ateliers et animations sucrés :**

- Plancha de fruits frais
- Fondue au chocolat
- Ice Cream party (produit normand)
- Pancake party
- Corbeille de fruits frais découpés

(Minimum de 24 personnes)

