



## **COCKTAIL DINATOIRE FÊTES**

***20 pièces/pers***

***1 Velouté de homard***

***2 Suprême de gibier, lentille verte***

***2 Médaillon filet mignon de porc, polenta crémeuse, purée céleri***

***2 Pics boudin noir et blanc***

***4 Canapés et feuilletés***

***2 Foie gras de canard mi cuit et son pain aux fruits***

***3 Gravlax de saumon***

***(Immersion pendant 72h00 dans une marinade)***

***« Vodka, citron, huile d'olive, aneth, sel, sucre, poivre »***

### **FROMAGES**

***3 Assortiments de fromages affinés***

***Petits pains variés***

### **DESSERT**

***1 Bûche royal\_chocolat***

***PRIX : 32.00€/PERS***

traiteur ● réception ● mariage