



Pendant l'apéro

MISES EN BOUCHE FROIDES

Verrine salée fraîcheur avocat-crevettes et oeufs de saumon
Thon rouge snacké au soja et wakamé
Coupelle de jambon de Parmes, roquette, copeaux de parmesan et grissini
Tartare de saumon, wakamé, citron vert et sésame
Warp de saumon fumé/poulet grillé "maison"
Verrine de mousseline de choux-fleur et crevettes grises
Compotée de tomates, mousse de fromage frais, jambon cru
Gaspacho de concombre à la menthe
Tataki de Bœuf (mariné soja-gingembre)
Cornet croquant à la mousse de canard
Bruschetta grillée et petits légumes provençaux

SELON LA SAISON

Creuse de Bretagne vinaigre échalote et citron
Cuillère de Maatjes comme à Oostende
Brochette de melon serrano au Porto

DRESSÉ EN SALLE

Plateau de crudités et différentes sauces
Le coin de la ferme salaison et fromage
Les blinis et toast accompagnés de tarama et tapenades



Pendant l'apéro

MISES EN BOUCHE CHAUDES

Velouté d'asperges et Tartufata

Cuillère de scampi à la méditerranéenne

Grenaille farcie à la savoyarde

Nem de volaille et sauce à la mangue

Yakitori de poulet au soja

Avisance de Namur

Mini quiche au goût du jour

Mini pizza "différentes variantes"

Scampi mariné au soja curry thaï et lait de coco

Croque-monsieur au fromage d'abbaye et jambon braisé

Foie gras poêlé sur pomme confite et toast épicé

SELON LA SAISON

Creuse de Bretagne gratinée mousseline

Cappuccino de homard et sa mousse fumée

Saint Jacques snackée enrobée de Prosciutto et beurre blanc