

NOS FORMULES COCKTAIL DÉJEUNATOIRE & DINATOIRE

Dégustez **plusieurs pièces gastronomiques**, les unes après les autres (**entrées, plats et desserts**), tout en profitant pleinement de chacun de vos convives **pour un évènement privé** (en famille ou entre amis) ou **professionnel en entreprise** (repas d'affaires, de direction...).

Du salé, du sucré, du froid, du chaud... étape par étape, le Chef Vincent Vervisch, présent à votre évènement, vous invitera à un **véritable voyage gastronomique** : laissez-vous juste guider !

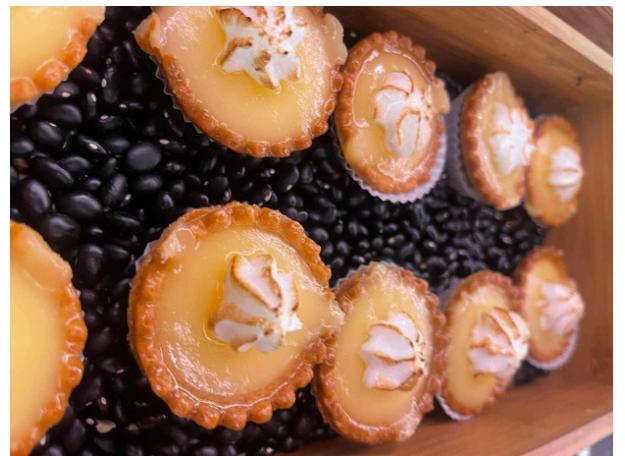
Découvrez ci-après nos différentes formules pour votre **cocktail déjeunatoire ou dinatoire** (minimum 10 personnes).

Ces formules font office de **repas complet** pour un **déjeuner ou dîner**.

Une dégustation de vos bouchées **debout ou tranquillement assis**, un **service au plateau** ou une **mise en place sur des tables hautes** ou de **style buffet** : **c'est vous qui décidez** en fonction de l'ambiance que vous préférez !







FORMULE COCKTAIL DINATOIRE

A 49,00 EUROS P.P : 12 PIÈCES AU CHOIX

A 61,00 EUROS P.P : 15 PIÈCES AU CHOIX

ENTREES

Jambon Serrano à la crème d'ail et herbes

Verrine de blé, poulet tandoori et yaourt grec

Pain vapeur à l'effiloché de poulet, mayonnaise curry et mangue

Pain vollkorn, mousse de foie gras, viande de grison

Bretzel soufflé, saumon fumé, pousses de radis, crème de raifort

Pain suédois au thon et cream cheese

Pain suédois au saumon gravlax et cream cheese

Tartare de gambas à la gelée de soja aux saveurs d'Asie

Tartare de dorade aux saveurs d'Asie

Demi cannelé à la crème de Munster

Madeleine tomatée, cream cheese à la tomate et aux fines herbes

Verrine de taboulé à l'oriental, feta

Roulade de carottes confites à la crème d'ail et herbes

Velouté de légumes ou gaspacho (selon la saison)

SORBET ALCOOLISE (Supplément de 3,00€ pp)

Pause fraîcheur

PLATS

Cabillaud, purée de céleris, fèves de soja, poudre de chorizo et crème à l'estragon

Saumon, sauce teriyaki, riz sauté thai

Crevettes à la diablo (légèrement piquant), nouilles sautées

PLATS

Tranche de canard légèrement fumé au Green Egg, purée de carottes

Volaille confite à la crème de champignons, pommes parisiennes

Mini burger de bœuf, cheddar, oignons frits, sauce bicky (belge)

Emincé de porc au curry vert coco et son riz basmati

Bao bun, haché de bœuf au curry rouge, mais et guacamole

Mini burger de falafel, cheddar, oignons frits, sauce bicky (belge)

Hachi parmentier végétarien

Hot dog végétarien, choucroute et moutarde

FROMAGES (Supplément de 6,00€ pp)

Sphère de Munster au sirop de Liège

Chèvre au sirop d'Erable

Brie à la gelée de fruits de saison

DESSERTS

Assortiment de macarons

Mini chou farci à la mousse de spéculoos

Mini baba au rhum

Mini Paris Brest

Mini tarte au citron

Crèmeux au chocolat, brisures de speculoos

Mini panna cotta à la crème de coco, coulis de mangue

Mini crème vanille, coulis de caramel salé

Mini crème de pistache