

# Cocktail dînatoire ou déjeunatoire sans service

**Minimum 20 personnes**

*18 pièces par personne  
( 15 pièces salées, 3 pièces sucrées )*

## **Canapés froids**

Sablé de saumon fumé au fenouil  
Roll'up de crudité coriandre et soja  
Brochette de mozzarella et tomates cerises au basilic  
Fraîcheur de crevette à la menthe  
Brioche de foie gras façon crumble

## **Sandwiches**

Mini pain lunch façon « Bagna »  
Mini pain lunch poulet, tomates, pousse d'épinard  
Mini pain lunch brie de Meaux, laitue  
Mini pain lunch rillettes de saumon, roquette

## **Verrines salées**

Cannellonis de courgette au speck et chèvre frais  
Carpaccio de boeuf, basilic  
Purée de pois chiche et confit de tomates à l'ail  
Avocat & rillettes de saumon



## ***Verrines sucrées***

Mousse aux fraises «Tagada»  
Salade de fraises et framboises  
Nage de fruits, melon pastèque  
Crème au citron meringuée, coulis au «Carambar»  
Petit pot de crème au chocolat «Mangaro 1°cru»  
Mousse coco et minestrone de fruits exotiques

## ***Mignardises***

Guimauve framboise/litchi  
Chou choc choc  
Assortiment de mini macarons  
Tartelette mangue passion  
Mini cannelé à l'orange  
Biscuit caramel fleur de sel



# Inclus dans le cocktail

## *Livraison sur le navire*

### ***Boissons***

Eaux minérales plates et gazeuses  
Sodas et jus de fruit

### ***Matériel***

Mini couverts et serviettes

***Boissons alcoolisées en option***

