



Mises en bouche

HEALTHY FOOD CATERING

1,00€ / pièce - 1,50€ / pièce - 2,00€/ pièce - 2,25€/ pièce
Vaisselle de présentation et couverts compris
PRIX htva (6%)



2,25€ pièce

Bille de melon enrobée de chèvre frais au miel, couverture de pistache.

Carpaccio de Saint-Jacques, mousseline de céleri rave et huile d'olive extra vierge à la vanille

Cube de saumon fumé aux graines de sésame et à la sauce soja – wazabi

Toast au foie gras et son confit

2.00€ pièce

Caviar d'aubergine, feta et saumon fumé

Crevette panée, sauce aigre douce (chaud)

Macaron chèvre-figue-thym

Macaron foie gras-figue

Macaron truffe-noisette

Mini blinis au saumon fumé et crème mascarpone à l'aneth

Mini cheeseburger

Mini empanadas bœuf Tex Mex

Mini empanadas thon-légumes

Mini hot dog saucisse fromage (chaud)

Mini pastilla au poulet (chaud)

Duo de samossas (Poulet et Crevettes) chutney de mangues à l'indienne

Veau façon vitello tonnato comme en Italie !





Mises en bouche

HEALTHY FOOD CATERING

1,00€ / pièce - 1,50€ / pièce - 2,00€/ pièce - 2,25€/ pièce
Vaisselle de présentation et couverts compris
PRIX htva (6%)

1,50€ pièce

Assortiment de chinoiserie (chaud)
Boulette de veau et sauce "giant"
Cannelé au saumon fumé et parmesan
Croustillant escargot de bourgogne (chaud)
Mille-feuilles de légumes grillé et son pesto
Mini Flammekueche (chaud)
Nem tomate séchée-mozzarella
Pizza pincée tomate-mozzarella
Tomate – mozzarella de bufflonne et chips de Jambon Italien



1.00€ pièce

Cake olives et sa crème de cresson
Cannelé Basque au chorizo, comté (chaud)
Clafoutis aux saveurs orientales aubergine – tomate
Houmous et taboulé de boulgour
Sablé maison au parmesan et basilic frais, tapenade d' olives noires

Conseil : Pour une heure de cocktail prévoyez 4 pièces /personne

POUR ACCOMPAGNER VOS MISES EN BOUCHE ON VOUS CONSEILLE :

Uniquement en accompagnement de 3 mises en bouche/pers minimum

Assortiment de crudités et duo de trempettes 2.00€/pers



Sophie Veulemans

