



Saveurs
du monde

Traiteur
événementiel

LORIENT

COCKTAIL DÎNATOIRE PARIS-BRUXELLES

SUR BASE DE 2 HEURES, PERSONNEL ET MATÉRIEL COMPRIS.



DÉSALTÉRANT, EN GUISE D'ACCUEIL

Les bulles Champenoises,
brut Veuve Devienne
Kir princier à la violette
Le mini-smoothie aux fruits rouges

AMUSE-BOUCHES

Les rillettes de maquereau fumé,
mouillettes de pain
Cuillère de Saint-Jacques champêtre
Mini tomate aux crevettes grises
Œuf de caille au saumon fumé
en canapé
Soupe de poisson de la mer du nord

DÉGUSTATIONS SUR ASSIETTES DÎNATOIRES

Petit Tartare de saumon frais
aux pommes vertes
Verrine landaise-haricots verts, tomates,
magret de canard fumé
Les Ravioles de langoustines au piment
d'Espelette, crème de langoustine
Noisette de bœuf en croûte d'herbes,
sauce périgourdine

DESSERTS

Crème brûlée
Tiramisu de mon enfance au cuberdon
Tiramisu au spéculoos de Bastogne
Mousse aux 2 chocolats belges



LES VINS D'ACCOMPAGNEMENT

Le Vin blanc Solo Kressmann – Chardonnay

Le Vin rouge Solo Kressmann – Merlot



Jus d'Orange,
Eau plate et pétillante, soft