AFTERWORK

Cocktails apéritifs & dînatoires

Minimum 10 personnes
Commande au plus tard 48h à l'avance



PLATEAU **APÉRO**

Le plateau comprend des olives marinées par nos soins, du saucisson sec italien, du provolone et des taralli au fenouil.

Notre plateau est prévu pour 5 personnes.

25,00€ */ pc*

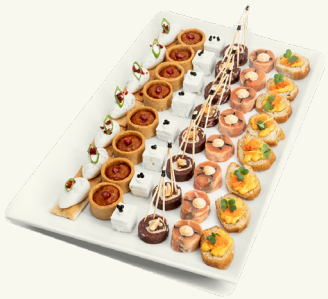


PLATEAU **CRUDITÉS**

Le plateau comprend des carottes pickles, du chou-fleur au curcuma, du concombre et des radis, accompagnés d'une sauce à dipper.

Il convient pour environ 5 personnes.

20,00€ */ pc*



AMUSE-BOUCHE

Un plateau de 48 amuse-bouches froids végétariens.

À titre d'exemple :

Fromage de chèvre, baies d'épine-vinette, noisettes et cresson, sur cracker

Muhammara, piquillos et grenade, en tartelette

Carrot cake, amandes et mostarda de poire

Pour un apéritif, nous prévoyons 3 à 5 pièces par personne. Un plateau convient donc pour environ 10 à 15 personnes.

96,00€



AMUSE-BOUCHE **VÉGÉTARIEN**

Un plateau de 48 amuse-bouches froids végétariens.

À titre d'exemple :

Fromage de chèvre, baies d'épine-vinette, noisettes et cresson, sur cracker

Muhammara, piquillos et grenade, en tartelette

Carrot cake, amandes et mostarda de poire

Pour un apéritif, nous prévoyons 3 à 5 pièces par personne. Un plateau convient donc pour environ 10 à 15 personnes.

96,00€



MINI VERRINES COCKTAIL

Des mini-verrines salées à déguster comme des bouchées cocktail, d'environ 40 g chacune.

À titre d'exemple :

Volaille grillée, béarnaise de carotte et légumes croquants

Asperges vertes, œuf mimosa, saumon fumé et ciboulette

Jambon ibérique, poivronnade, roquette, tomate cerise confite, Manchego et piment d'Espelette

Scampis grillés, salsa picando, fenouil, courgette, oignons rouges et aïoli

Burrata, pesto, petits pois, sucrine, huile d'olive et menthe

Muhammara, roquette, aubergine grillée, pignons de pin et ciboulette

La sélection peut varier selon les produits disponibles et l'inspiration du Chef.

Pour l'apéro comptez entre 3 et 5 mini-verrines par personne

3,50€ */ pc*

FORMULES





KIT APÉRO

La formule comprend un plateau apéritif et un plateau de crudités à partager.

PLATEAU APÉRITIF :

Olives marinées par nos soins

Saucisson sec italien

Provolone

Taralli au fenouil

PLATEAU DE CRUDITÉS :

Carottes pickles

Chou-fleur au curcuma

Concombre

Tomates cerises

Sauce à dipper

La formule apéro convient pour 5 à 10 personnes.

45,00€ */ pc*