



Cocktail dinatoire

PIECES SALEES FROIDES

Sablé de parmesan, mousse de jambon et câpres
Moelleux aux olives noires, crème de thon et goutte de
poivrons

Purée de carottes au cumin et magret fumé

Tartelette à la fourme d'Ambert

Option

Atelier foie gras cuit au sel

Atelier saumon fumé maison, pain de seigle

PIECES SALEES CHAUDES

Jumeau de veau confit, ragout de lentilles blondes de
St Flour

Soupière de pétoncles et Saint Pourçain

Chili sin carne

PIECES SUCREES

Cône chocolat intérieur praliné

Mini moelleux aux châtaignes et son vermicelle

Tartelette mousseline fève de tonka et mini pomme

Crèmeux au citron et sa mousse aux graines de
sésame noir

DIVERS

Pain

Eaux

Café

