



COCKTAIL et VIN D'HONNEUR*

Le chef du 111 Events vous propose une déclinaison de petits fours, brochettes et verrines pour votre cocktail et vin d'honneur

Canapés

- Foie Gras du 111 et son Chutney sur Pain Croustillant
- Toast de Chèvre Frais et Confit d'Oignons
- Toast Jambon de Parme (12 Mois d'Affinage) et Crème de Roquette
- Pesto Parmesan et Tomates Séchées

Brochettes

- Poulet Jaune Sauce Satay
- Crevettes Sautées au Curry Vert et Ananas Rôti
- Dentelles de Coppa et Câpres à Queue

Verrines

- Tartare de Saumon d'Ecosse et Burratina
- Salade de Rattes du Touquet et Jambon Blanc

Tartes Salées

- Mini-Tartes aux Poireaux
- Mini-Quiche Lorraine

Mini-Sandwiches

- Mini-Club Sandwiches
- Mini-Sandwiches Poulet Avocat
- Mini-Sandwiches Saumon et Crème à l'Aneth

TARIFS :

- 4 pièces par personne - 12€ ttc par personne
- 5 pièces par personne - 15€ ttc par personne
- 6 pièces par personne - 17€ ttc par personne
- 7 pièces par personne - 18,50€ ttc par personne

ATELIER CHAUD :

Ci-dessous quelques propositions d'ateliers chaud. Cette liste est non-exhaustive.

- Mini-Brochettes de Poulet au Satay +2,50€ TTC par personne
- Mini-Brochettes de Poissons +3€ TTC par personne
- Noix de Saint Jacques +3€ TTC par personne
- Foie Gras Poêlé +5€ TTC par personne

Le chef est à votre écoute pour vous proposer un choix sur-mesure.

N'hésitez pas à nous contacter pour un devis gratuit et personnalisé.

*Service non inclus

