

FORMULES COCKTAIL

IDÉE POUR UN APÉRITIF :

À LA PIÈCE : 2,60€

30/45 MIN D'APÉRITIF > 5 PIÈCES AU CHOIX : A 12,00€ P.P

1H/1H15 D'APÉRITIF > 10 PIÈCES AU CHOIX : A 22,00€ P.P

APÉRITIF DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE :

18 PIÈCES AU CHOIX (RECOMMANDATION DE 6 SUCRÉES) :

A 42,00€ P.P

CÔTÉ VIANDE

Crème brûlée de foie gras

Cornet de foie gras

Macaron foie gras

Bonbon de foie gras et anguille fumée

Sucette de foie gras et sa gelée

Mini croque-monsieur jambon et Munster

Mini tarte endives et jambon

Cappuccino de butternut et jambon Serrano, écume de thé fumé

Cornet de mousse de jambon

Toast de mousse de volaille

Brochette de volaille Thai

Mini burger boeuf et cheddar

Tataki de bœuf, purée de carottes gingembre, coriandre

CÔTÉ POISSON

Gaufre de Bruxelles, saumon fumé, crème de raifort

Cornet de mousse de saumon fumé

Macaron saumon fumé

Cubes de saumon frais, crème de Raifort et aneth

Croquette de crevettes

Madeleine noire à la truite fumée

Panna cotta de poivrons rouges et truite fumée

Mini tarte choucroute et anguille fumée

Tempura de gambas, aigre doux

Beignet de scampi et curry rouge

Madeleine à l'encre de seiche et truite fumée

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Cannelé au Munster

"Ceci n'est pas une truffe"

Cappuccino de champignons parfumés à la truffe

Sauté de champignons, espuma pommes de terre à la truffe

Œuf de caille, espuma de pommes de terre et champignons

Coque d'œufs brouillées parfumés à la truffe

Coque d'œufs aux champignons, espuma pommes de terre, Pinot noir

Betteraves en espuma et en fermentation, chèvre et terre mangeable

Macaron à la mousse de chèvre

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Madeleine au chèvre

Panna cotta de betteraves et mousse de chèvre

Américain végétarien

Concombre et feta, vinaigrette de tomates

Gaspacho de potiron, coco et curry jaune

Jardin d'herbes (Vegan)

CÔTÉ SUCRÉ

Mini éclair (chocolat, café ou vanille)

Crèmeux au chocolat

Mousse au chocolat

Mini tarte citron à la meringue

Pina colada Macaron

(gût selon vos préférences)

Salade de fruits en verrine

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH
COCKTAIL AUTOMNE - HIVER 2020/2021

FORMULES BOISSONS

POUR ACCOMPAGNER VOS PIÈCES COCKTAIL...

FORMULE CHAMPAGNE

2 coupes de Champagne Extravagance

par personne de la Maison Perard :

10,00 euros/personne sur une base de 1h00/1h15

OU

3 coupes de Champagne Extravagance

par personne de la Maison Perard :

14,00 euros/personne sur une base de 1h00/1h15

FORMULE CREMANT

2 coupes de Crémant d'Alsace Blanc Brut

par personne de la Maison Boehler :

7,00 euros/personne sur une base de 1h00/1h15

OU

3 coupes de Crémant d'Alsace Blanc Brut

par personne de la Maison Boehler :

11,00 euros/personne sur une base de 1h00/1h15

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH
COCKTAIL AUTOMNE - HIVER 2020/2021