

## FORMULE SEMINAIRE



### Accueil petit déjeuner :

Café, Thé, Lait, Jus d'Orange  
Eau plate & gazeuse  
2 viennoiseries par personne  
(Mini croissant, pain au chocolat, pain au raisin)  
Brochette de fruits

### Pause boissons uniquement :

Café, Thé, Lait, Jus d'Orange  
Eau plate et gazeuse

## Le déjeuner en cocktail 20 pièces



### Canapés variés

Saumon fumé – Duo de fleur de poivrons doux – Petit pois et homard – Tapenade – Roquefort – Anchois frais marinés – Crudités (tomate cerise, caviar d'aubergines, asperge) – etc...

### Finger cube

*(pain surprise nouvelle version)*

Saumon fumé – Duo de canard – Légumes pâtisson mascarpone – Poivrons doux – Mozzarella et bresaola.

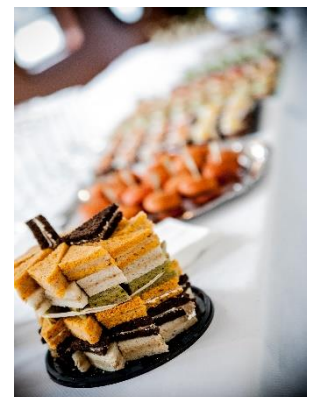
### Verrine

Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et au pistou

### Mini pain bagnat, Petite fusette au parme

### Brochette aubergine à la feta

### Chou caroline du potager



### Présentations froides

Chaud et froid de poulet  
Ballotine de caille  
Aiguillette de bœuf au poivre  
Médaille de saumon glacé à la parisienne

### Fantaisies chaudes

Palisson tomate – Acras – Mini croque-monsieur – Feuilleté tandoori – Feuilleté de caille – Croustade aux poireaux – Chou fromage – Crostini au chèvre et pignons – Etc...

### Fromages

Plateaux de fromages variés (selon affinage)  
Cascade du boulanger

### Fours frais maison

Opéra noix de pécan – Macarons – Pyramide cheese cake – Tartelette aux fruits – Caroline café – Chou Grand Marnier – Tartelette au chocolat – Dôme litchis – Snobinette framboise – Macaron noisette – Snobinette pistache



Brochette de fruits de saison



### *Les boissons*

Evian, Badoit, Jus de fruits  
Coca-cola classic & light

Café

### *En Option : 5 € HT*

Vin blanc pour 5 : Chardonnay, Domaine Ferraud

Vin rouge pour 5 : Côtes de Gascogne, Domaine Duboscq « Cuvée Cafaggiolo »

Le nombre de convives ainsi que le choix de menu sont à nous transmettre par écrit au plus tard 15 jours avant l'évènement.

