

Cocktail gourmand (équivalent à 20 pièces)

Les créations salées froides

Foie gras de canard sur pain d'épice, classique Lenôtre
Pétale d'un carpaccio de bœuf et pesto de roquette
Saumon fumé et perles d'arênkha sur finger goutte d'eau
Pressé de carottes jaune et orange épicé, sablé au charbon végétal
Bouchée d'un veau estivale au cœur d'artichaut et tomate
Pressé de tourteau à la coriandre et petits légumes, perles d'arênkha

Les créations salées froides lunch

Focaccia à l'huile d'olive, caviar d'aubergine et piquillos
Eclair gourmand Caesar, crémeux d'anchois et parmesan
Tartine d'un viennois tomate, câpres, olive et copeaux de parmesan

Les contenants salés froids

Cuivre & cook d'un sauté de chou-fleur, abricot et tuile au comté
Petits haricots perle en vinaigrette et haddock fumé en boîte caviar

Les cocottes salées chaudes

Cabillaud poêlé aux légumes niçois et mousseline à l'huile d'olive
Quasi de veau, bayaldi de légumes et jus gourmand
Risotto d'épeautre aux girolles et petits légumes

Les créations sucrées

Tartelette au citron, flamme de meringue
Mini éclair chocolat

Les créations sucrées lunch

Cuivre & cook d'un clafoutis à la pêche

