

### **Le cocktail dînatoire**

#### **Le bar à tartiner :**

- Tapenade d'olive noir
  - Mousse de foie
  - Mousse de boudin noir
  - Guacamole aux légumes confits
- Accompagnés de crostini aux herbes de provence

#### **Les pièces froides :**

- Les mini burger saumon fumé et fromage frais
- La mini navette aux confits de tomates et jambon cru
- La mini navette chèvre et miel
- Le mini feuilleté guacamole et crevette
- La tarte aux ravioles et magret fumé

#### **Les shooter froid :**

- Crème de courge
- Gaspacho de brocolis

#### **Les pièces chaudes :**

- La mini tartlette « Carbonara »
- La mini tartelette « Courgette/chorizo »
- La mini brochette de volaille provençale
- La mini brochette de boeuf

**Fromage :**

- Chantilly bleu et poire
- Pana cota St marcelin et noix

**Dessert :**

- Mini choux citron meringué
- Mini moelleux chocolat
- Mini gâteaux aux amandes et poire rôties