



## Pièces salées pour cocktail dînatoire, vin d'honneur

Les propositions ci-dessous ne sont pas exhaustives et en fonction des saisons, tout ne sera pas disponible. Nous réalisons des devis personnalisés pour répondre au mieux à vos désirs.

### Tarifs 2018 :

8 pièces au choix par personne	14 € TTC
10 pièces au choix par personne	17 € TTC
12 pièces au choix par personne	19.5 € TTC
14 pièces au choix par personne	21 € TTC

- Canapés, petits cakes et feuilletés

Feuilletés tomates, oignons à la meule de Touraine

Mini burgers de quinoa, tome fraîche

Pain d'épice, compotée d'oignons rouges et fromage de chèvre

Feuilletés au pesto (ortie, ail des ours, basilic...)

Cake de carottes noisette moutarde

Cake aux épinards sauvages et chèvre

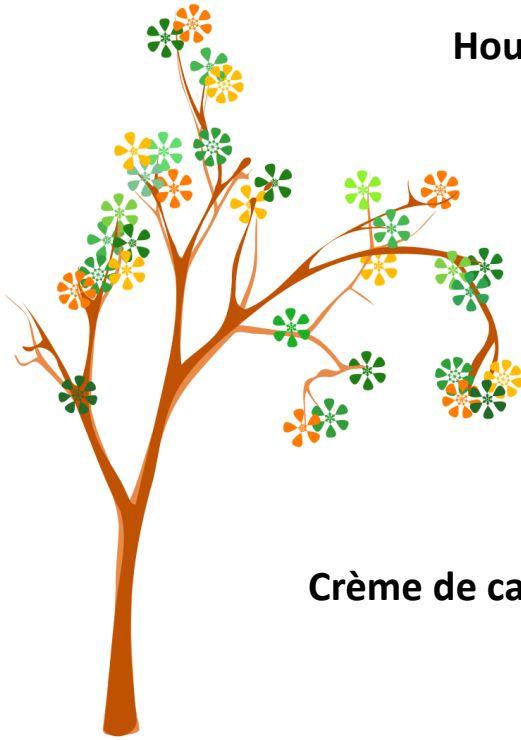
Mini Pizza

Mini tatin de betterave, mousse de fromage blanc

Gougère au fromage de Touraine

Canapé d'œufs brouillés, pointe d'asperge solognote

- Crèmes et tartina



**Houmous de lentilles corail, crumble de parmesan**

**Houmous de pois chiche**

**Tartinade crémeuse de pois cassé**

**Caviar d'aubergine coriandre ou basilic**

**Crème d'ail**

**Fromages frais aux herbes**

**Crème de betterave au riz, zeste de citron**

**Crème de carotte en verrine, crumble épeautre et noisette**

**Mousse de champignons aux fines herbes**

**Poivronnade**

- Terrines, charcuterie et saveurs du terroir

**Terrine de campagne**

**Empanadas (pâtés brésiliens)**

**Petits pâtés aux champignons**

**Pâté pantin**

**Rillettes de canard**

**Terrine de volaille fermière**

**Terrine de légumes**

**Terrine de poisson de Loire**

**Plateau de charcuterie**

**Plateau de fromage de Touraine**

- **Les verrines**

**Gaspacho de tomates**

**Ceviche de silure**

**Poivronnade façon pipérade**

**Taboulet de chou fleur**

**Tazsiki**

*Concombre au fromage frais et herbes fraîches*

**Gaspacho de melon au basilic**

**Granité de concombre au lait d'amande et herbes fraîches**

**Mousseline d'asperge**

**Chutney de courge et pêche de vigne, fromage de brebis, biscuit muscadé**

**Compotée de rhubarbe oignon, sablé de parmesan**

**Escargots en persillade, crème de courgette**

**Panna cota salée de betterave, chèvre et noix**

**Panna cota du soleil à la tomate, poivron et basilic**

**Panna cota comme en Italie**

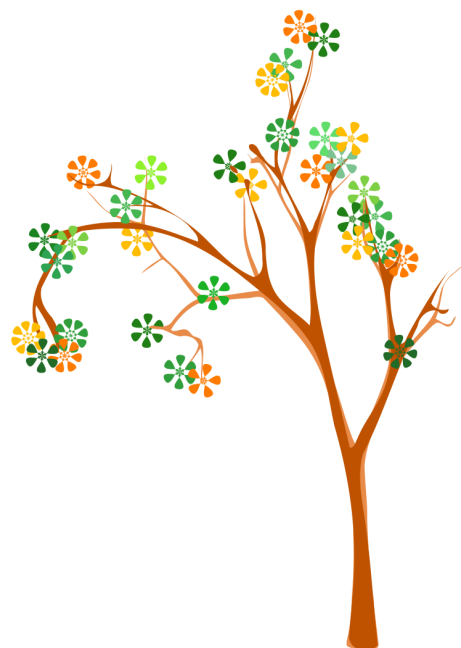
*Parmesan de Touraine, tomate séchées, balsamique et basilic*

**Verrine orientale aux fruits séchés, poulet au carvi**

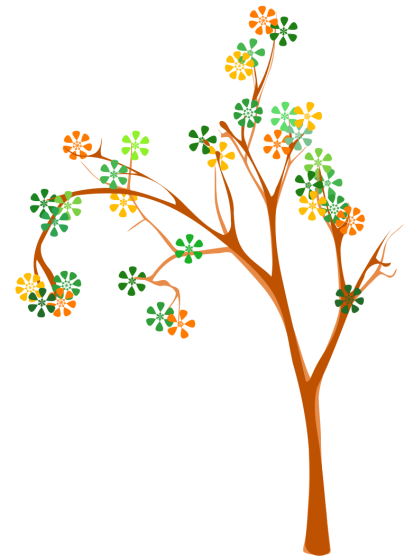
**Verrine crétoise aux herbes fraîches et féta, olive**

**Trio de mousses de légume en verrine**

*Chou fleur, courgette et tomate (été)*



- **Bouchées fraîcheur**



**Bouchée de champignons farcis**

**Makis à la tourangelle**

*Au poisson de Loire et moutarde de Touraine*

**Rouleau de printemps betterave chèvre mâche**

**Rouleau de printemps aux crudités de saison**

**Roulés de courgette au chèvre frais**

**Wrap de caviar d'aubergine, tomates séchées et roquette**

**Wrap aux haricots noirs**

**Wrap d'houmous au curry, crudités**

**Wrap de crème de carotte au cumin, émiettée de chèvre**

**Puit de concombre, mousse de chèvre, brunoise de légumes crus**

**Forêt de légumes (crudités et sauce)**

**Œufs à la crème de curcuma et cresson**

**Club sandwich à l'indienne**

Poulet au raisin, tandoori masala

**Club sandwich version ligérienne**

Poisson de Loire et concombre

## Les bouchées chaudes



### **Samossas**

**Brochettes de poulet et légumes marinés**

**Brochette de porc mariné aux herbes**

**Brochette de légumes**

**Célerisotto en verrine**

**Briochette fourée tomates oignons rillons**

**Briochette fourrée chèvre noix miel**

**Raviolis aux orties et échalottes**

**Raviolis aux shitaakés et au porc**

**Beignets de consoude**

**Burger à la tourangelle (sainte maure et rillons)**

