



## Cocktail Dînatoire.

### *.. Bouchées froides ..*

- **Mini-club de marlin mariné en gravelax**, mayonnaise légère à l'aneth, épinard et pickles de papaye verte
- **Verrines de crevettes marinées au gingembre et citron vert**, mousse aux cacahuètes et curcuma, cacahuètes torréfiées
- **Thon jaune mariné à la sauce teriyaki**, panure de noix de coco et curry
- **Wrap de poulet fermier au tandoori**, sauce blanche aux épices, choux émincé et noix de cajou grillées
- **Tataki de rumsteak de bœuf mariné à la thaïlandaise**, brioche façon banh bao, gingembre confit et sésame grillé
- **Mini rouleau de printemps**: légumes croquants, nouilles chinoises, menthe et sauce satay aux cacahuètes (**Végétarien**)
- **Sablé au parmesan**, yaourt frais de la ferme de Sarraméa et pesto de basilic aux noix, tomates fraîches bio (**Végétarien**)

### *.. Bouchées chaudes ..*

- **Cromesquis de viande de pot au feu confite**, sauce tartare aux capres et persil
- **Quasi de veau grillé servi rosé**, palet de pommes de terre frit et sauce béarnaise au poivre du Vanuatu
- **Mini-brochettes de loche saumonée** et chorizo rôti au beurre d'agrumes
- **Bossu doré ultra-croustillant au paprika**, mayonnaise légère au citron
- **Falafel de pois chiche et quinoa aux épices**, sauce blanche maison à la menthe fraîche (**Végétarien**)
- **Arancinis** à la mozzarella et au basilic (**Végétarien**)

### *.. Bouchées sucrées ..*

- **Mini banoffee**: biscuit au spéculos, compotée de banane, chantilly à la vanille de Lifou, caramel beurre salé et noix caramélisées
- **Mini tarte au citron**: crèmeux au citron vert, sablé aux agrumes et meringue française croustillante
- **Le chocolat liégeois**: crèmeux au chocolat bio 62%, chantilly au lait de coco et à la vanille de Lifou, amandes caramélisées
- **La pavlova**: Meringue française craquante, crèmeux passion et pomme liane fraîche