

Le
COCKTAIL DINATOIRE

CHEF DIDIER NONNENMACHER

PLATEAUX APÉRITIFS VARIÉS :

FOIE GRAS BRULÉ MAISON, TATAKI DE THON
ROUGE BRULÉ, VERRINES DE CREVETTES,
RAVIOLES AU PISTOU, MINIS SANDWICH DE
CHARCUTERIES ITALIENNES, TOASTS DE
MAGRET FUMÉ, CARPACCIO DE SAINT JACQUES...

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE ET
MORTADELLE

MINIS BURGERS

TRIO DE RISOTTO DU CHEF : MORILLES, SAINT-
JACQUES & MAGRET FUMÉ

FROMAGES SECS

MIGNARDISES SURPRISES DU CHEF OU GÂTEAU
D'ANNIVERSAIRE (À DÉFINIR)