

## Le cocktail

### Assortiment de 6 toasts froids par personne

Jambon de Bayonne au beurre de figues  
Tartare de tomate, courgette et fenouil, crevette marinée  
Mini brochette de tomate rubis et Comté affiné  
Verrine de pulpe d'avocat et cocktail de crevettes aux baies roses  
Focaccia de poulet, César et cheddar  
Mini polenta, tarama et citron confit

### Atelier du foie gras de canard

Terrine aux figues, au naturel, escalopine de foie frais plancha et leurs pains spéciaux

### Atelier de saumon

Saumon fumé ficelle, saumon mariné à l'aneth et au citron vert

### Assortiment de 6 toasts chauds par personne

Tchic Tchac de seiche et chistorra  
Briochine d'escargot au beurre d'herbes  
Cigaline marinée au thym et citron  
Mignonnette de volaille abricot et sésame  
Queue de gambas relevée au piment de Navarre  
Mini cheese burger

## Le menu

Carré d'agneau piqué à la sarriette  
Ou Tournedos de filet de bœuf, sauce gourmande aux cèpes  
Déclinaison de petits légumes

\*\*\*\*

Salade/Fromage de brebis, confiture de cerises noires

\*\*\*\*

Tentation gourmande  
Croustillant chocolat, l'exotique, framboisine

\*\*\*\*

Pain – Café et sa douceur