

Exemple de Réception 'Finger Food'

Formule Apéro Prestige :

Des grignotages sains sont à dispositions de vos invités durant la réception, disposées sur les tables ou les mange-debout dans votre espace de réception.

En fonction des jours et du marché, nous proposerons de mettre à disposition et en suffisance un choix parmi ceux-ci :

- Dés de fromage
- Chips de légumes crus
- Grisinis ou pains à tremper dans
 - Tapenade
 - Tzaziki
 - Caviar d'aubergines
 - Rillettes de poissons
 - Houmous divers
- Etc.

Les trempettes sont faites maison.

Zakouski chauds et froids - finger food (Toutes les préparations sont faites maison.)

- Feuilletés salés (Végétariens, à la viande, au poisson, ...)
- Mini Croque Monsieur
- Samossas
- Wraps de saumon
- Wraps de légumes
- Tomates – Mozzarella
- Mini croissants salés
- Acras de poisson
- 2 Surprises du Chef

Formule Apéro Gourmand

Des grignotages sains sont à dispositions de vos invités durant la réception, disposées sur les tables ou les mange-debout dans votre espace de réception.

En fonction des jours et du marché, nous proposerons de mettre à disposition et en suffisance un choix parmi ceux-ci :

- Dés de fromage
 - Chips de légumes crus
 - Grisinis ou pains à tremper dans
 - Tapenade
 - Tzaziki
 - Caviar d'aubergines
 - Rillettes de poissons
 - Houmous divers
 - Etc.
- Les trempettes sont faites maison.

Zakouski chauds et froids - (Toutes les préparations sont faites maison.)

- Mini brochettes de poulet
- Acras de poisson
- Mousse aux 2 saumons
- Mini saucisses maison (Poulet ou autre)
- Mini Croque-Monsieur
- Verrine Tartare de Bœuf, légumes croquants et foie gras
- Falafell avec sauce
- Scampis en feuille de Brick
- Mini tartelette aux carottes sauce à l'orange
- 2 Surprises du Chef

Dessert

Assortiment de pâtisseries