

Nos verrines sucrées et salées 6pcs/8pers.

Choix de 6 garnitures avec un minimum de 20 personnes.

Sucrées :

- Mousse au chocolat
- Mousse irish coffee.
- Mousse limoncello.
- Tarte citron revisitée.
- Forêt noire revisitée.
- Fraisier revisité.
- Charlotte au poire revisitée.
- Tarte mojito revisitée.
- Tiramisu aux framboises.
- Tiramisu classique.
- Tiramisu noix de coco.
- Panna cotta vanille coulis framboise.
- Panna cotta chocolat.
- Sabayon froid Grand Marnier.
- Sabayon froid limoncello.
- Bavarois aux fraises.
- Bavarois ananas noix de coco.
- Bavarois café liégeois.

Salées :

- Aux 2 saumons.
- Aux crabe et pomme.
- Au gorgonzola et noix (végé).
- Aux œufs fines herbes (végé).
- Aux œufs truffés (végé).
- Aux légumes du sud (végé et végan).
- Tomates mozzarella revisités (végé).
- Salade grecques (végé).
- Gaspacho (végan et végé).
- Courgette grillé crème de parmesan.
- Aubergine grillé tomate confite.
- Mousse de foie gras au poire.
- Tiramisu au tomates séchées.
- Salade césar.
- Salade scampis à l'orange.
- Salade de thon aux pêches.
- Salade de jambon aux condiments.
- Salade waldorf (céleri, pomme) (végé et végan).