



Le Buffet Cocktail

les Croustillants

Croustillant d'Echalotes,
Pastilla Forestière,
Samoussa Océan
Feuilleté Campagnard

les Canapés

Crème Fines Herbes au Citron et Saumon Fumé sur Blinis
Mousse de Fromage Frais au Curry et Magret de Canard
Tomates séchées au Pesto Rosso
Pain d'épices à la Mousse de Foie de Volaille au Cognac
Croûton de Chèvre et sa Tapenade d'Olives Noires
Rillettes de Crabe au Fenouil
Hamburger de Saumon et Caviar d'Aubergines

Les Brochettes

Pique de Poire et Jambon de Canard
Banderille de Tomate Cerise et Mozzarella
Épée de Crevette Marinée aux Épices Douces
Duo des Îles : Ananas Poulet

Les Navettes

Navette à la Mousse de Canard et Porto,
Navette au Saumon Fumé et Crème de Raifort,
Navette au Chèvre Frais et Raisins
Navette à la Crème de Légumes Frais

Les Légumes

Tonnelet de Concombre
Bouchon de Courgette et Crème de Poivrons
Pomme d'Amour aux Parfums de Chèvre et Cumin

Le Végétarien

Mikados de Crudités en Croque Sel

Les Plaisirs Sucrés

Cannelé Bordelais
Éclair au Chocolat / Café
Assortiment de mignardises
Macarons

Compris dans ce devis : à empoter (boîte + plateau)

Le tout confondu 13 pièces 15 € TTC par personne

Le tout confondu 15 pièces 17 € TTC par personne

Auberge du Lion d'Or



E-mail : hotel.du.lion.dor@wanadoo.fr

Le tout confondu 20 pièces 22 € TTC par personne

Le tout confondu 25 pièces 26 € TTC par personne