

# COCKTAIL REGIONAL

(Exemple Menu modifiable en fonction des saisons)

MINI TOMATES AUX CREVETTES GRISES

MINI VERRINES DE BETTERAVES ROUGES ET FROMAGE FRAIS

PLANCHES DU TERROIR :

TARTINES DE POTJEVLESCH, condiments, piccallili

TARTINES DE TERRINE A LA BIERE ET AUX PRUNEAUX,  
confiture d'oignon

S

TARTINES AUX RILLETTES DE CABILLAUD et oignons rouges

MINI WELSH

MINI FEUILLETES AUX MAROILLES

SOUPE DE BUTTERNUT, mouillettes, pailles dans des oeufs

MINI TATIN D'ENDIVES, moutarde à l'ancienne

ARDOISE DE FROMAGES REGIONAUX, endés à piquer

MINI BAGUETTES AU LARD

MINI GAUFRES DE BRUXELLES

MINI MERVEILLEUX

MINI VERRINES AU SPECULOOS

CREME BRULEE A LA CHICOREE

SERVICE

+ou - 4 heures de cocktail,  
installation, prestation, débarrassage et déplacement