# Cocktail dinatoire

Séminaires by BLUEGREEN

## COCKTAIL DINATOIRE 54€HT

Exemple de cocktail, proposition soumise à modifications

*Pain nordique surprise.*

*Foie gras aux figues et croustilles de pain d'épices.*

*Tartare de bœuf épicé au sésame grillé.*

*Rillettes de cabillaud aux herbes.*

*Tartare de saumon gingembre passion.*

*Huitres N°3 et accompagnements.*

*Composé de chèvre et tomates à la sarriette.*

*Gaspacho de tomates et légumes au piment doux fumé.*

*Wrap de saumon fumé a l'aneth.*

*Wrap de jambon cru et guacamole.*

*Samossa de bœuf.*

*Queue de crevette en cocon de pommes de terre.*

*Assortiment de macarons.*

*Assortiment de choux.*

*Mini tropézienne.*

*Baba bouchon aux fruits.*

*Soupe champenoise.*

*Vins Dourthe N°1.*

*Eaux minérales (Vittel et San Pellegrino).*

*Softs (Coca Cola et jus de fruits).*

***Salle sèche disponible à la location au prix de 1500€ HT**

***de 9h à 19h ou de 17h à 00h (hors heures supplémentaires)***