



Sélection de pièces Cocktails ÉLABORÉES PAR JÉRÔME JULLION

À PARTIR DE 85€ PAR PERSONNE

Pièces Cocktails Salées

Panier de légumes croquants et crème légère aux herbes

Brochettes de volaille au saté

Crevettes en tempura

Oeufs de caille mimosa et saumon fumé

Mini croque-monsieur

Risotto crémeux, truffes et parmesan

Croustillant d'effiloché de boeuf aux câpres

Parmentier de canard

Mini hamburger

Brochette comté, abricot sec et viande des grisons

Crème d'avocat et saumon gravlax

Salade de quinoa aux cranberries

Assortiment de mini club sandwich

Assortiment de mini bagel

Déclinaison de quiches et tartes salées

Mini madeleines au curry

Rillettes de saumon et pomme granny

Nougat de chèvre et pain aux noix

Blinis, saumon fumé et crème au raifort

Tataki de thon au sésame

Pièces Cocktails Sucrées

Brownie aux noix de pécan

Tarte au citron en verrine

Mini Madeleine au beurre

Mini Tartes Tatin

Assortiment de macarons

Assortiment de choux craquelins

Cannelés de Bordeaux

Panier de fruits rouges et vanille

Mont blanc au cassis

Atelier

Les ateliers sont réalisés en salle et sont constitués d'une déclinaison de mets et de condiments découpés et/ou préparés devant les convives.

Plateau de charcuteries

Bar à huîtres

Plateau de fromages

Atelier saumon

Atelier foie gras

BY B SIGNATURE.