

## Zakouskis :

\* Faire un choix de 6 à 8 variétés pour la réception d'un mariage ou autre événement avec un grand nombre de convives.

\* Faire un choix de 3 à 4 variétés si la réception précède un repas à table.

Assiettes de crudités sauce cocktail et fromage frais aux fines herbes  
Assiettes de tapenades avec des petits toasts dorés aux herbes  
Assortiment d'olives, salami, petits poivrons et piments doux farcis au fromage frais

Tartare aux 2 saumons au poivre rose, pommes granny et crème à l'aneth  
Tartare de bœuf au pesto et pignons de pin, crème épaisse au parmesan  
Carpaccio de saumon mariné aux agrumes, salade de fenouil  
Carpaccio de bœuf au pesto vert, mesclun et tomates marinées  
Petit cornet de mousse de truite fumée aux crevettes  
Petit burger de foie gras et pain d'épice  
Verrine à la mousse de foie gras, figues et fruits secs

Crème de poivrons jaunes au mascarpone  
Crème de Butternut au lait de coco, chips de Serrano  
Crème de courgettes au « Boursin ail et fines herbes »  
Crème de carottes au gingembre et cumin

Scampi en croûte de « Panko », salade de mangues et jeunes oignons  
Croustillant de rouget au pesto rouge et échalotes  
Thon mi-cuit aux 2 sésames, légumes croquants et mayonnaise au Wasabi  
Mini boulette aux saveurs indiennes, sauce curry-mangue  
Scampis poêlés sur un carpaccio de tomates, marinade citron vert et vanille  
Petit Hamburger « Maison », lard croustillant, fromage de Val-Dieu  
Noix de Saint-Jacques en manteau de courgettes, coulis de poivrons rouges et chips de Serrano  
Croquant de cabillaud en pâte kadaïf, beurre blanc à la sauge  
Filets de rouget grillés, légumes du sud (aubergines, courgettes, tomates) aux saveurs de Provence

## Alternatives végétariennes :

- Samossa végétarien aux épices indiennes
- Crostini aux légumes grillés, roquette et copeaux de parmesan / chèvre et tomates marinées
- Sushi végétarien au quinoa et légumes croquants
- Roulade d'aubergines grillées, tomates, fêta et basilic
- Petit rouleau de printemps, houmous au citron vert

Zakouskis proposés au prix de 7,00€ à 14,00€ htva par personne selon les choix.