



Les Recettes d'Edouard

vous accompagne de l'élaboration du menu au service de vos invités



Pièces froides salées

Cuillères

Cube de foie gras au pain d'épices, chutney	3,40€
Chèvre frais, tapenade d'olives noires	1,40€
Crème de butternut au chorizo	1,05€

Verrines

Pétoncles de Saint Jacques, marinade fruit de la Passion	2,60€
Crème de chou-fleur, saumon fumé maison	2,00€
Guacamole d'avocat mangue, crevettes et brunoise de mangue	2,30€
Fondue de pruneaux et oignons, crème au lard	1,70€

Brochettes

Crevettes mangue	1,05€
Poivrons, mozzarella	1,05€
Thon mariné et wasabi	2,10€
Melon jambon fumé	1,60€

Tartines

Magret de canard fumé maison, compoté d'oignons, poivrons marinés	2,10€
Caviar d'aubergine, jambon Serrano, parmesan	1,90€
Champignons à l'ail, feta et olives	1,50€

Gougères

Fromage frais et maquereaux	1,70€
Ricotta et roquefort	1,70€
Patates douces et bleu	1,70€

Pièces chaudes salées

Mini-cocotte de poulet aux poireaux	7,40€
Mini-cocotte de canard confit aux légumes façon baeckeoffe	8,50€
Mini-cocotte de parmentier de poisson	9,50€
Mini-cocotte de curry de lotte au riz pilaf	12,70€
Mini-cocotte de saumon à l'oseille, écrasé de pommes de terre	12,70€



Les Recettes d'Edouard

vous accompagne de l'élaboration du menu au service de vos invités



Pièces froides sucrées

Verrine tarte au citron meringuée	4,25€
Verrine tiramisù	3,20€
Nage d'agrumes au rosé et menthe	3,70€
Mont-Blanc	4,25€
Baba au rhum	4,25€
Tarte Tatin	4,25€
Fraisier	4,25€
Trianon (dacquoise, praliné feuilleté, mousse chocolat)	4,25€
Crème brûlée lavande	3,20€
Macarons (parfums à définir ensemble, pyramide possible)	1,20€

Tarif de la prestation sur place sur demande

La liste des pièces n'est pas exhaustive et varie selon les saisons