



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	3,20€
Chèvre frais, tapenade d'olives noires	1,30€
Crème de butternut au chorizo	1,00€

Verrines

Pétoncles de Saint Jacques, marinade fruit de la Passion	2,45€
Crème de chou-fleur, saumon fumé maison	1,90€
Guacamole d'avocat mangue, crevettes et brunoise de mangue	2,15€
Fondue de pruneaux et oignons, crème au lard	1,60€

Brochettes

Crevettes mangue	1,00€
Poivrons, mozzarella	1,00€
Thon mariné et wasabi	2,00€
Melon jambon fumé	1,50€

Tartines

Magret de canard fumé maison, compoté d'oignons, poivrons marinés	2,00€
Caviar d'aubergine, jambon Serrano, parmesan	1,80€
Champignons à l'ail, feta et olives	1,40€

Gougères

Fromage frais et maquereaux	1,60€
Ricotta et roquefort	1,60€
Patates douces et bleu	1,60€

Pièces chaudes salées

Mini-cocotte de poulet aux poireaux	7,00€
Mini-cocotte de canard confit aux légumes façon baeckeoffe	8,00€
Mini-cocotte de parmentier de poisson	9,00€
Mini-cocotte de curry de lotte au riz pilaf	12,00€
Mini-cocotte de saumon à l'oseille, écrasé de pommes de terre	12,00€



Les Recettes d'Edouard

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



Pièces froides sucrées

Verrine tarte au citron meringuée	4,00€
Verrine tiramisù	3,00€
Nage d'agrumes au rosé et menthe	3,50€
Mont-Blanc	4,00€
Baba au rhum	4,00€
Tarte Tatin	4,00€
Fraisier	4,00€
Trianon (dacquoise, praliné feuilleté, mousse chocolat)	4,00€
Crème brûlée lavande	3,00€
Macarons (parfums à définir ensemble, pyramide possible)	1,15€

Tarif de la prestation sur place sur demande

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