

Composition des plateaux Zakouski et Verrines :

VERRINES COCKTAIL ASSORTIES

Assortiment de 4 recettes en verrines :



- salade de fèves aux tomates marinées, crémeux parmesan et copeaux de parmesan
- saumon fumé mariné à la ciboulette et crémeux acidulé à l'aneth, décor oeufs de truite
- mini ratatouille acidulée, marinade de poivrons au pesto et crumble de chèvre
- Crumble "tex mex", guacamole effeuillé de cabillaud aux herbes.

ZAKOUSKI - PLATEAU COCKTAIL BISTROT

4 variétés :



- jambon Serrano-fromage frais piquillos-graines de sésame-pain mie noir,
- caviar de tomate-rondelle de chèvre-pesto-tomate cerise marinée-pain de mie tomate,
- rillettes d'oie moutarde à l'ancienne-amande entière-petit pois sec-pain de mie noir,
- fromage frais miel moutarde-saucisse sèche-cornichon.

ZAKOUSKI - PLATEAU GOURMET TRAITEUR

5 variétés :



- Focaccia, mozzarella di buffala, tomate concassée.
- Mini opéra de petit pois, duo de carotte à la mascarpone.
- Mini moelleux de topinambour, girolle marinée mousseline vitelotte, parmesan.
- Mini buchette chèvre, Cranberries, pistaches, crumble aux amandes.
- Enroulé de carotte marinée crémeux à la ricotta graine de pavot.

PLATEAU DE CANAPÉS SALÉS

5 variétés :



- Rosace crème citron, saumon fumé aneth, pain de mie noir,
- Noix de jambon, beurre de roquette, pain de mie campagne,
- Mini-blini saumon à l'estragon, fève, graines de pavot,
- Mini-cake olive, poivron rouge, olive noire,
- Bloc foie gras de canard, pomme caramélisée, graines de sésame, pain de mie aux épices