

COCKTAIL FLORENCE

33 € ht par personne

SÉLECTION DE 12 TAPAS MAISON ROBORATIFS & 1 MINI PLAT

Toutes nos préparations sont réalisées sur place par notre équipe de cuisine à partir de produits bruts & frais

12 TAPAS PAR PERSONNE

Sablé au fromage de chèvre St Maur AOP & tomates séchées des Pouilles

Quiche aux légumes du moment

Blini de saumon fumé, crème fraîche & aneth

Carpaccio de daurade aux herbes aromatiques, citron vert & piment d'Espelette

Focaccia aux tomates séchées, fromage frais & riquette

Vittelo tonnato

Pain brioché, jambon de Parme, burrata & pesto de basilic

Gambas pannée au panko & charbon végétal

Crocchetta de poulet

Tartelette au chocolat

Tartelette crème pâtissière & fruits des bois

Tiramisu du Patio

MINI PLAT AU CHOIX (à titre indicatif)

Orecchiette à la Sorrentina

(sauce tomate maison & mozzarella AOP gratinée)

ou

Orecchiette cacio & pepe

(fromage de brebis romain, poivre & zestes d'agrumes)

ou

Blanquette de veau d'Andrea

COCKTAIL VENISE

45€ht/personne

SÉLECTION DE 14 TAPAS MAISON ROBORATIFS & 2 MINI PLATS

Toutes nos préparations sont réalisées sur place par
notre équipe de cuisine à partir de produits bruts & frais

14 TAPAS PAR PERSONNE

Sablé au fromage de chèvre St Maur AOP & tomates séchées des Pouilles

Polenta moelleuse, ganache au gorgonzola & noix françaises

Quiche aux légumes du moment

Blini de saumon fumé, crème fraîche & aneth

Muffin salé, olives Taggiasche & basilic

Carpaccio de daurade aux herbes aromatiques, citron vert & piment d'Espelette

Vittelo tonnato

Pain brioché, jambon de Parme, burrata & pesto de basilic

Tataki de bœuf en verrine, graines de sésame, oignons cébettes & sauce soja maison

Gambas pannée au panko & charbon végétal

Crocchetta de poulet

Tartelette au chocolat

Tartelette crème pâtissière & fruits des bois

Tiramisu du Patio

MINI PLAT AU CHOIX (à titre indicatif)

Risotto de saison

ou

Saumon Label Rouge grillé sauce blanche citronnée & herbes

ou

Bar rôti au four, sauce vierge