

Propositions de cocktails:

Les "attentes": Au prix de 6€ tvac. p.p.

-Chips de légumes.-Jardinière de minis légumes et sa sauce aux herbes.

-Houmous et tarama de premier choix.

-Caviar d'aubergine au fromage de chèvre. -Grissinis.

-Pop-corn aux 5 épices.

Les "attentes" sont disposées dans la salle dès l'arrivée de vos convives.

Le cocktail basique: Au prix de 8€ tvac. p.p.

Composé de 3 zakouskis froids + 3 zakouskis chauds p.p. dans un choix de 8 pièces au total.

Zak froids:

-Blini's au saumon fumé, crème aigre, chips de vitelotte et œufs de poisson volant au wasabi.-Cône de fromage de chèvre, confiture de figues, éclats de pistache.

-Presque sushi de jambon de parme, roquette, parmesan et tomate confite.

-Sucette de tomate tapas aux crevettes grises et mayonnaise aux herbes fraîches.

-Toast au carpaccio de bœuf, vinaigrette au miso, cébette et mimolette.

Zak chauds:

-Accras de morue aux herbes, sweet chili sauce.-Mini croque au jambon Ganda, emmenthal et tartufata.

-Velouté de potimarron et lait de coco, croutons frotté à l'ail.

-Samossas de poulet aux petits légumes.

Le cocktail découverte: Au prix de 13€ tva. p.p.

Les attentes":

-Jardinière de mini légumes et sa sauce aux herbes.

-Houmous et grissinis.

-Pop-corn aux 5 épices.

Zak froids:

-Moelleux crème de wasabi, scampis "black tiger" et tomate caviar.

-César roll: rouleaux de printemps façon salade César.-"Jello" de gaspacho et son tartare de bœuf coupé au couteau.-Maki de tartare de saumon au noix de cajou torréfiées et algues wakamé.

Zak chauds:

-Mini cheese-burger de bœuf au bacon.

-Samossas de poulet aux petits légumes.

-Crabe-cake, guacamole et salade fraîcheur.

-Saté de volaille au lait de coco et kombawa.