

**Walking dinner:** Au prix de 14€ p.p.

Composé de 3 pièces froides p.p. dans un assortiment de 5 dégustations et de 3 pièces chaudes dans un assortiment de 4 dégustations.

Les froids:

- Verrine de taboulé aux herbes fraîches et crevettes roses.
- Wraps de poulet, guacamole, bacon et crudités croquantes.
- Rouleaux de printemps aux scampis, melon et basilic.
- Carpaccio de bœuf, vinaigrette au miso, cébette et mimolette.
- Verrine de chèvre, coulis de poivron épicé et crumble salé.

Les chauds:

- Nem croustillant de poulet et rougail pomme/mangue.-Aiguillette de volaille lardée, farcie au figues et écrasé de pomme de terre au pesto.
- Raviole de saumon, chou "pak-choy" sauce coco/curry rouge saladine d'herbes fraîches.-Crabe-cake croustillant et salade fraîcheur.

Stand live cooking :

- Œufs brouillés à la ciboulette et huile de truffe, œufs de saumon et mouillette de pain grillé.

**Options végétariennes et sucrées en supplément.**

30 personnes minimum.

**Walking dinner "Nomade":** Au prix de 18€ p.p.

Les verrines:

- Salade César au poulet rôti, anchois, parmesan et croûtons.
- Le tartare de saumon, vinaigrette au miso, noix de cajou concassées et algues wakamé.
- Crème de chou-fleur à la vanille, écrevisses et œufs de poissons volant au wasabi.

Les accompagnements:

- Wraps, fromage frais aux herbes, saumon fumé et échalotes.
- Pain aux céréales, jambon de pays, crème de moutarde, sucrites et cornichons.
- Brochette de scampis marinés au tandoori et à la coriandre.
- Tartelette de sardines "Cocagne" et tomate au basilic.

Les sucreries:

- Salade de fruits rouges à la verveine.
- Pana cotta à la mangue et biscuit dentelle.
- Mini fondant au chocolat, coulis de framboise.

30 personnes minimum.

**Walking dinner "Healthy":** Au prix de 17€ p.p.

Les verrines:

- Taboulé libanais aux herbes fraîches et citron vert.
- Salade santé aux jeunes pousses, graines germées et fruits frais.
- Verrine de guacamole et "snow crabe" épicé.

Les accompagnements:

- Pain pitta, tofu, fêta, tomates, concombre, olives "kalamata" et oignons rouges.
- Tartelette de sardines "Cocagne" et tomates au basilic.
- Focaccia aux herbes, carpaccio de bœuf, pesto, parmesan et roquette.
- Rouleaux de printemps aux cacahuètes et sa sauce au vinaigre de riz.

Les sucreries:

- Brochette de melon au sirop maison "menthe fraîche".
- Corbeille de fruits frais.
- Panna cotta au coulis de mangue.

30 personnes minimum.