

Exemple d’apéritif pour mariage au Golf du Beaujolais

**PIECES COCKTAILS A CHOISIR**

***à partir de 10€ / personne***

**AMUSE-BOUCHES FROIDS**

​

*Cappuccino de poivron rouge et piment d'Espelette*

*Panna cotta de foie gras crème balsamique*

*Tartare de thon rouge aux pignons de pin*

*Queues de crevettes roses en marinade méditerranéenne*

*Panier de légumes croquants (cervelle de canut)*

*Rillette de saumon à l'aneth*

*Gaspacho de melon réduction porto*

*Tartare de tomates féta*

**AMUSE-BOUCHES CHAUDS**

*​*

*Ris de veau flambé à la crème de champignons*

*Pané de crevettes sauce aux fines herbes*

*Feuilletés chauds*

*Emietté de cabillaud sur lit de fenouil et crème de ciboulette*

*Escargots à la crème d'ail et basilic*

**PLANCHA**

​

​

*Escalope de foie gras poêlé sur toast*

*Mini brochette de saumon aux tomates confites*

*Gambas simplement snackée*

*Saint-Jacques aller-retour au poivre de Timut*

*Aiguillette de canard en brochette*