

Laurice
Pierre
Tom

bistro beaulieu

l'histoire d'amour entre un cuisinier et une pâtissière...

COCKTAIL COMPOSE DE 10 PIECES SALEES soit 8 pièces froides et 2 Animations

COCKTAIL DINATOIRE A 17€ PAR CONVIVES

FROIDES

pulpe d'aubergines à l'huile d'olive, pignon & sésame
tartare de Skrei, fine gelée de pomme granny smith
Crèmeux de chèvre frais, légumes pickles & condiments
Tartare de saumon, chantilly raifort et radis noir
Wrap de jambon truffé, beurre monté & roquette
Tartine de saucisson Corse Lonzo & pousses
Crème de courgette, Mascarpone au piment d'Espelette
Nem de Volaille et petits paris
Financier de jambon truffé
Bille de Foie gras Landais "pomme d'amour"
Mini dôme de Foie Gras, mangue confite
Tartare de Bœuf Charolais, fine feuille de betterave
Œuf Mimosa dans un œuf
Gaspacho coeur de boeuf, mascarpone aux herbes
Sablé parmesan, mascarpone fumée au foin & pousses
Thon mi cuit au sésame, vinaigrette thai
Pana Cotta de crustacé, caviar de Neuvic
Verrine de chutney de figue, Foie Gras cubique
Wrap de saumon fumé, ricotta aux herbes
Financier à l'olive noire et mortadelle truffée
Navette de ricotta fondante et magret fumé & pousses
Verrine de crème d'artichaut & Lonzo Corse

ANIMATIONS

Bruschetta ou Baguette Garnie et Coupée sous vos yeux
Gambas Flambée & légumes d'été
Beignet de grenouille à la crème d'ail
Œufs parfait à 64°C, espuma à l'oseille sanguine
Foie Gras poêlé, pomme confite au cidre
Dès de Volaille rôtis et crévés