

**N° 1 : Cocktail déjeunatoire:**

**Croustade de saumon Gravlax**  
**Tartelette d'œuf mimosa et crabe**  
**Pannequet en pince de Parme au chèvre**  
**Tajine de carpaccio de St Jacques et homard à l'huile de truffe**  
**Verrine printanière aux légumes confits**  
**Cône de foie gras de canard à la fleur de sel**  
**Tempura de courgette au cumin**  
**Roulés saucisse/moutarde**  
**Cuillerée exotique : crevettes confites et avocats à la mangue**  
**Animation servi chaud**  
**Foie gras de canard chaud à la fleur de sel sur pains aux fruits**  
**Panaché de croustillant asiatique sauce sucré/salé**  
**Emincé de volaille au curry**

**Sucré :**

**Fondant de framboise à la vanille**  
**Tartelette citron**  
**Croquant caramel beurre salé**  
**Macaron panaché « Bruno Laffargue »**

**Café**

**Boissons :**

**Blanc de Blanc « Adrien Romet »**  
**Vin rouge et rosé Aoc Côtes de Provence**  
**Jus de fruits ; coca cola ; eau minérale ; Perrier**