



PURPLE LINE

Formules Appétitives



Must Event Catering

La passion du Beau et du Bon

FORMULES APPÉRITIVES

Idéal pour vos vernissages, cocktails, walking dinner,...
Commencez votre événement en beauté avec notre sélection d'amuse-bouche exquis, créant une atmosphère festive et accueillante pour vos invités dès leur arrivée.



Choisissez parmi nos formules irrésistibles :

- 1. Formule 5 pièces (2 froids + 2 chauds + 1 dessert) – 18,00 € pp.**
- 2. Formule 7 pièces (3 froids + 2 chauds + 2 desserts) – 22,00 € pp.**
- 3. Formule 10 pièces (4 froids + 3 chauds + 3 desserts) – 29,00 € pp.**
- 4. Formule 12 pièces (5 froids + 4 chauds + 3 desserts) – 33,00 € pp.**
- 5. Formule 15 pièces (7 froids + 5 chauds + 3 desserts) – 40,00 € pp.**
- 6. Formule 18 pièces (9 froids + 6 chauds + 3 desserts) – 45,00 € pp.**



Sélection froide :

Viande

- Carpaccio de bœuf à l'italienne
- Carpaccio de bœuf à la thaï
- Tartare de bœuf à la truffe et Gran Padano
- Maki de bœuf aux légumes croquants
- Ficelle au foie gras, chutney à la mangue et noix
- Macaron au foie gras maison
- Lollipop de foie gras au spéculoos
- Salade du Périgord (magret de canard et foie gras)
- Brochette de melon au Serrano
- Wok de poulet teriyaki au sésame

Poisson

- Blinis saumon, guacamole et aneth
- Blinis gambas, tzatziki et œufs de lompe
- Tartare de saumon et sa crème d'avocat
- Éclate de tomates tricolores aux crevettes de la mer du nord
- Tartare de saint Jacques et sa crème vert pois et menthe
- Thon rouge snacké au sésame, algues wakamé et sauce hoisin
- Mini wraps saumon, herbes fraîches et fromage blanc

Végétarien

- Verrine libanaise
- Taboulé à l'orientale
- Brochette caprese (tomate/mozzarella) au pesto vert
- Salade italienne (légumes grillés, mozza di Buffala, tomates séchées, pesto et roquette)
- Salade grecque à la fête
- Cappuccino de légumes du soleil à la menthe
- Lentilles aux herbes, fête et grenades
- Brunoise de légumes italiens, mousse de chèvre et coriandre

Sélection chaude :

Viande

Mini pizza quattro stagione
Bruschetta parme, taleggio truffe et roquette
Brochette yakitori (poulet) au sésame et sauce satay (cacahouètes)
Mini Angus beef Burger, taleggio, coppa, mayonnaise truffes et roquette
Mini Chicken Burger, sauce 3 poivres et salade frisée
Croque-monsieur au fromage d'abbaye et ketchup
Rouleau de poulet frit, sauce aigre douce

Poisson

Bruschetta saumon, burrata et aneth
Grenaille farcie au saumon et Philadelphia
Brochette de gambas à l'ail
Queue de gambas, panure Panko et sauce aigre-douce
Mini fish Burger, jeunes pousses d'épinards et tartare du chef
Calamar frit et sa sauce tartare maison
Mini bouchées aux crevettes grises

Végétarien

Bruschetta spinazie et fêta
Lasagnette ricotta épinards
Mini burger de falafel, tapenade d'aubergine et roquette
Assortiment de nems et samossas végétariens, sauce aigre-douce
Trio de croquettes aux fromages
Mini bouchée au chèvre, tomates séchées et origan

FORMULES APPÉRITIVES

En sucré :

Tiramisu au spéculoos
Tiramisu aux fruits rouges
Mousse au chocolat fondant
Duo de mousses au chocolat
Pana cotta à la mangue
Pana cotta aux fruits rouges
Parfait mangue et ananas à la menthe
Parfait citron vert et limoncello
Mousse pina colada
Pana cotta aux fruits rouges
Mini forêt noire
Brownies et sa crème anglaise
Assortiment de mini bavarois
Tartare de mangue et ananas à la menthe
Salade de fruits frais
Soupe de fraise au balsamique
Crème brûlée

