



PURPLE LINE

# Formules Apéritives



## Must Event Catering

La passion du Beau et du Bon

## FORMULES APÉRITIVES

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.

**Minimum 25 personnes.**



**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

**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

