



Cocktail Dînatoire du 17 janvier 2025 en Sorbonne Salle des Autorités

Les farandoles de tartes fines individuelles

Tartes fines individuelles poireaux et saumon à l'aneth

Tartes fines mousseline de thon aux endives

Tartes fines aux légumes racines d'hiver (crème de panais & carottes)

Les brochettes & bouchées plaisir

Plaisirs de navet blanc, chèvre frais, rouget mariné et tomate

Toasts guacamole, crevettes et agrumes

Brochettes de poulet miel & sésame

Brochettes de crevette ananas coco

Duo de coppa au parmesan, pain d'épices, tomate ciboulette

Brochettes de saumon fumé et pomme granny citronnée

Wraps végétariens à l'avocat

Duos de carotte et navet, saumon fumé et sésame noir

Navettes / mini sandwiches

Navettes briochées poulet crudités et mayonnaise

Navettes pain bretzel : Comté affiné, jambon et fine salade

Plats chauds individuels

Gigot de 7 H légumes de cuisson et pommes de terre grenaille
Filet de saumon au sésame, tagliatelles de légumes aux saveurs asiatiques
Emincé de poulet au curry et son riz à l'indienne



La touche fromagère

Toasts de fromages assortis AOC (Brie de Meaux & Brie de Melun)

Les douceurs

Choux assortis

Macarons assortis

Choux craquelins & noix de pecan

Tartes chocolat, caramel au beurre salé

Tartelettes citron meringuées

Malibu : framboise passion coco

Tarte aux fruits frais de saison

Dôme chocolat pistache

Café

Champagne et vins offerts par l'APLCPGE
