



Canapé Capers
Préparation d'une sélection de menus
pour vos repas privés

Sélection des canapés

Crème de panais au cumin et à la pancetta

Gaspacho

Soupe de Poireaux

Oeufs mimosa sur pumpernickel

Aubergine Cannelloni

Scones aux herbes, fromage bleu et figues

Crevettes et mangue tassés

Poêlé thon de sésame sur le concombre

Rillettes de maquereaux fumés sur crostini

Saumon et artichauts à la crème

Thon Nicoise

Parfait de foie de poulet sur brioche

Estragon Crêpes au jambon fumé et crème de moutarde

César de poulet croustades de salade

Petite bouffées avec bœuf saignant et crème de moutarde



Canapé Capers

*Préparation d'une sélection de menus
pour vos repas privés*

Bouchées de champignons à la crème

Bruschetta avec caramélisé oignon rouge et chèvre

Cabillaud poêlé sur petits pois écrasés

Saumon au citron et à l'aneth

Lotte avec une crème de safran

Coquille Saint Jacques enveloppé dans pancetta

Tartiflette

Poulet avec Citron et Romarin

Saucisse à la moutarde écrasée de pommes de terre

Magret de canard avec du fromage de chèvre et miel grille

Porc effiloché aux oignons rouges marinés

Brochettes d'agneau avec tahini

Pêche tartelette à la cannelle

Mousse Orange et basilic sur Sable Biscuits

Mousse au chocolat et caramel salé garni de crème Chantilly

Gâteau de caramel

Tartelette crème de pâtisserie avec des framboises