



# Buffet de fêtes des Verr'in de Corinne

## BOUCHEES

Profiterole de foie de canard  
Pomme enrobé de magret de canard séché  
Boudin blanc et crumble chorizo noisette  
Blinis saumon fumé et sa chantilly



## VERRINES

Boudin blanc, pomme de terre aux cèpes  
Mesclun, dés de foie gras et de pain d'épice  
Magret de canard séché, pomme crème de chèvre  
Toast de foie de canard et œuf de caille  
Panaçotta de foie de canard et confiture de figue sur pain d'épice  
Boudin noir et pommes cuites  
Butternut, cèpes et lardons  
Poire, roquefort, noix et jambon cru



Crème d'asperge, crevette  
Fondue de poireaux, coquille St jacques  
Panaçotta à la de bisque de homard  
Crème de concombre et saumon fumé  
Fromage blanc, œuf de caille, saumon fumé et œufs de truite  
Pamplemousse, avocat et crevette  
Mousse de thon, tomate cerise et surimi  
Brandade de morue, tapenade noire, tomate cerise



## A PARTAGER

Etoile de feuilletés à la saucisse (40 feuilletés) **10 euros**  
Sapin d'olives noires, vertes facies et tomates cerise **15 euros**  
Sapin de boudins noirs, blancs et saucisses (une centaine) **20 euros**



## DESSERT en verrine

Tiramisu à la crème de marron et marron glacé  
Boule de Noël (mousse chocolat, chantilly et pain d'épice maison)  
Tarte au citron revisitée  
Ile flottante  
Brochette de fruits



Oreillettes 2 euros les 100g

Bouchées et verrines 1,20 euros pièce

Pour commander 06 62 67 05 21 Les Verr'in de Corinne  
Facebook : Verr'in de Corinne

