

# **Proposition culinaire cocktails d'entreprise**

## **PIKORE**

### Entrée/Végétarien

Houmous de Betterave & Grissini  
Taboulé de quinoa aux épices douces et yaourt citronné  
Caviar d'aubergines  
Gaspacho tomates basilic & Burrata

### Poisson

Pic thon sésame & tapenade olives\*  
Salade de poulpe & pois chiche\*  
Ceviche daurade & vinaigrette framboise  
Hareng et pommes de terre à l'huile

### Viande

Tartare de veau pignons fenouil\*  
Blancs de volaille en salade façon césar  
Brochette poulet & crème de thym  
Tagliata bœuf « alla fiorentina »

### Dessert

Mousse citron et crumble au spéculos  
Tiramisu au cacao  
Mousse chocolat et amaretti  
Panna cotta & coulis de saison  
Salade de fruits frais

### **MODALITES**

**Formule 5 verrines 17,5€TTC / Personne**  
**+3€/ Verrine supplémentaire**

*Les verrines annotées d'une astérisque \* :+1€ supplémentaire par verrine*

**Minimum 15 personnes**  
**Commande 72h à l'avance**

### En supplément

Plateaux de charcuterie 30€ (6-8 personnes)  
Plateaux de fromage 30€ (6-8 personnes)  
Plateaux d'antipasti 30 € (6-8 personnes)  
Focaccia - Pain viennois – Mini burger (sur demande)