



## **Menu Cocktail Dinatoire :**

### **Apéritif**

4 Mise en bouches  
2 chaudes/ 2 froides

### **Entrée**

2 verrines salées

### **Plat**

3 pièces par convives Buffet verrine, bulle, cuillère, et accompagnement chaud/froid : autour du poisson, viande, végétale : choix ci-dessous

### **Dessert**

2 Mignardises sucrées  
+1 Pièce montée 3 « Boules de neige » Choux, servie avec glace vanille, chantilly arrosée de chocolat chaud.  
Décors et artifice

Café

Divers choix dont une palette ci-dessous :

### **Les Salés :**

Chiffonnade de Serrano et Pesto tomate confite /Fraîcheur de la mer et agrumes  
Mousse Betterave maquereau pomme granny /Fraîcheur de carottes à la coriandre  
Gaspacho melon aux herbes folles /Gaspachos andalous craquant parmesan  
Carpaccio de bœuf truffé /Fraîcheur guacamole crevette grise persillé  
Pétoncle coriandre agrumes /Magret de Canard roquefort poire  
Mouclade indienne /Mini Cheese burger maison

### **Les Sucrés :**

Soupe exotique /Mangue coco  
Cheese cake coulis de fruit rouge /Boules de neiges chocolat  
Fondant beurre salé pistache /Crème brulée spéculoos  
Panacotta passion

**LE MOULIN d'ARTRES**  
10 rue du Moulin  
59269 ARTRES  
03.27.27.17.95 / 06.20.53.18.75  
<http://www.le-moulin-artres.com>

## **Les Vins et Softs:**

Vin blanc ou rosé, rouge Bt1/2 par personne (diverses propositions Loire, Bordeaux,  
Rhône, Beaujolais, Provence)  
Jus de pomme et orange, eau, softs

Menu à 28€ pour 8 pièces (hors apéritif)

**LE MOULIN d'ARTRES**  
10 rue du Moulin  
59269 ARTRES  
03.27.27.17.95 / 06.20.53.18.75  
<http://www.le-moulin-artres.com>