

## LES COCKTAILS INCLUS DANS LES FORFAITS CONFÉRENCE

Choix de 2 stands salés et 3 pièces de dessert inclus dans le forfait conférence.

### LE MEDITERRANÉEN

Carpaccio de loup / tarama blanc / insalata di fiori

Pequillos farcis aux crevettes et calamareti

Taboulé de quinoa

\* Pizza « Napolitano »

\* Giouvetsi à l'ouzo et crevettes

\* Ravioli au citron / câpres / roquette et olives Taggiasche

\* *Pièces de cocktail servies chaudes*

### L'ASIATIQUE

Sashimi de thon au gingembre et citron vert

Salade shiitake à la coriandre et soja

Nigiri de saumon et daurade

\* Nems au porc / rouleaux de printemps aux crevettes

\* Magret de canette Teriyaki

\* Crevettes sauvages coco / curry

\* *Pièces de cocktail servies chaudes*

## LE GREC

Caviar d'aubergines / pita grillé  
Salade crétoise et féta barrique  
Purée de fava et poulpe à la braise  
\* Souvlaki de volaille à l'origan crétois et citron  
\* Moussaka  
\* Beurek aux poireaux et féta  
  
\* *Pièces de cocktail servies chaudes*

## LE CLASSIQUE

Salade César au poulet laqué et croûtons  
Effilochée de crabe aux aromates et avocat  
Gravelax et moutarde « balik »  
\* Quichette au fromage de L'Etivaz  
\* Burger pur bœuf  
\* Beignet de perche sauce tartare  
  
\* *Pièces de cocktail servies chaudes*

## LES DESSERTS

Crème brûlée au pastis  
Tartelette Choco / chocolat  
Pavlova aux fruits de saison  
Mini tropézienne à la fleur d'oranger  
Macaron  
Finger « sacher torte »  
Tatin aux pommes caramélisées