



Salons de réception
Tél : 03.21.02.28.84
Site : www.abbayesaintbenoit.fr

Suggestions pour compléter les formules de vin d'honneur ou pour accompagner votre apéritif

Les plateaux de bouchées froides :

Plateau de 40 mini verrines : 90€

- 10 mini verrines poivrons et chorizo
- 10 mini verrines foie gras et figues
- 10 mini verrines crabe et pomelos
- 10 mini verrines avocat et crevettes

Plateau de 40 bouchées wrap : 40€

- 10 mini wrap jambon/cheddar
- 10 mini wrap saumon fumé/crème de citron
- 10 mini wrap dinde/curry
- 10 mini wrap jambon cru/poivre

Plateau de 30 mini tartines : 50€

- 10 mini tartines rillettes de Lucullus
- 10 mini tartines rillettes de saumon
- 10 mini tartines rillettes de poulet

Plateau de 48 Toasts : 45€

- 6 variétés différentes selon l'inspiration du chef

Les pains surprises : 60 pièces

- Atlantique : crabe/thon/saumon fumé : 48€
- Fraicheur : Jambon, salade, œuf, tomate : 42€
- Terre et Mer : mixte de fraicheur et atlantique : 52€

Les atelets salés (mini brochette mariant 2 saveurs)

- Chou de 30 tomate/mozzarella : 29€
- Chou de 30 atelets variés (5 sortes) : 36€
- Palmier de 150 atelets variés : 180€

Les brioches : (60pièces)

- Brioche de Foie gras : 59€
- Brioche au crabe frais: 59€

Assiette d'andouille d'Aire sur la lys : 10€

Les plateaux de bouchées chaudes :

Plateau de 50 gougères au comté : 40€

- Choux moelleux gratinés au comté

Plateau de 50 petits fours : 40€

- 10 mini quiches
- 10 mini pizzas
- 10 mini roulés chorizo
- 10 mini bouchées jambon fromage
- 10 mini allumettes fromage

Plateau asiatique de 45 bouchées : 40€

- 15 mini nems de poulet
- 15 mini acras
- 15 mini samossas

Plateau de 45 mini burgers : 45€

- 15 burgers volaille
- 15 burgers bœuf
- 15 burgers légume

Les douceurs sucrées :

- Arbre de fraises : 46€ en saison
- Arbre de 72 macarons : 46€
- Arbre de chamallows : 26€
- Brioche au Nutella : 26€
- Brioche à la confiture maison : 26€