



chahnaz kanawati
Chef - Ecole FERRANDI

présente

Votre Cocktail Champêtre
Conseil d'Administration

Nombre de Convives : 22 Convives .

*info@creationandkitchen.fr • +33 6 80 95 66 36 * 8*

rue Leroux - 75116 Paris

*www.creationandkitchen.fr **

Facebook.com/CreationAndKitchen

Duo de Salades (au choix)

*Salade du printemps, vinaigrette
aux agrumes*

Salade de pâtes à la provençale

Salade de crevettes à la citronnelle

Salade Grecque

Duo Terre - Mer (au choix)

Meli-Mélo de viandes froides,

Terrine de bœuf au porto et pignons

de Pin, Magret de canard fumé,

Jambon Serrano , Coppa, cornichons

«à la Russe »

Ou

*info@creationandkitchen.fr • +33 6 80 95 66 36 * 8*

rue Leroux - 75116 Paris

*www.creationandkitchen.fr **

Facebook.com/CreationAndKitchen

*Rôti de Veau, de Bœuf et
Brochettes de poulet marinées aux
épices douces*

*Duo de Saumon Gravelax et
Saumon fumé Pommes de terre
nouvelles en salade*

Ou

*Cabillaud au piment d'Espelette sur le
lit de compotée de poireaux à l'huile
d'olive*

***Fromage du Terroir et son pain
de campagne***

Duo de Douceurs (au choix)
Financiers au chocolat

*info@creationandkitchen.fr • +33 6 80 95 66 36 * 8
rue Leroux - 75116 Paris*

*www.creationandkitchen.fr **

Facebook.com/CreationAndKitchen

Tiramisu aux fruits rouges
Moelleux au chocolat et Noix de Pécan
Clafoutis aux abricots et aux éclats de
pistaches

*info@creationandkitchen.fr • +33 6 80 95 66 36 * 8*

rue Leroux - 75116 Paris

*www.creationandkitchen.fr **

Facebook.com/CreationAndKitchen