

Mise en bouche par Resto Capucine

La mise en bouche désigne l'ensemble des mets qui accompagnent l'apéritif, en début de repas.

Notre menu de mise en bouche propose une variété de bouchées bien indiquées pour une formule de 5 à 7 ou un cocktail dînatoire. Optez pour l'une de nos options ou créez votre propre menu.

Formule 5 à 7 – option A

Nombre d'unité par personne entre parenthèses

- Aubergine Capucine (1)
- Grand bruschetta garni – mascarpone, tomates confites et rapini (1)
- Arrancini (2)
- Bavette de bœuf Angus (1)
- Figs grillées, fromage frais mascarpone et prosciutto – en saison (1)
- Mini-burger à la saucisse italienne artisanale (1)

Coût par personne : 13,25

Formule 5 à 7 – option C

Nombre d'unité par personne entre parenthèses

- Aubergine Capucine (2)
- Mini-champignon farci au fromage de chèvre (2)
- Bruschetta et tapenade d'olives (1)
- Bruschetta et tapenade de parmesan et tomates séchées (1)
- Bouchées de saucisse italienne style barese (2)
- Crevette géante – grillée ou cocktail (1)
- Mini-burger à la poitrine de poulet (1)

Coût par personne : 14,75

Formule 5 à 7 – option B

Nombre d'unité par personne entre parenthèses

- Brochette de fromage frais bocconcini, zucchini mariné et tomate cerise (1)
- Olive Cerignola (2)
- Grand bruschetta garni – tomates, olives et câpres (1)
- Arrancini (2)
- Boulette de veau (1)
- Mini-burger au saumon (1)

Coût par personne : 14,25

Formule 5 à 7 – option D







Nombre d'unité par personne entre parenthèses

- Carré de polenta, tomate rôtie et fromage pecorino (2)
- Prosciutto sur grissini (1)
- Fromages importés (2)
- Grand bruschetta garni – duxelle de champignons (1)
- Bavette de bœuf Angus (2)
- Tartare de saumon (1)







Coût par personne : 15,50

Un nombre minimal de 12 personnes est requis pour commander l'une ou l'autre de ces options. Les options présentées peuvent être modifiées.

Bouchées froides

- Olive Cerignola 
- Bruschetta et tapenade d'olives 
- Bruschetta et tapenade de parmesan et tomates séchées 
 - 0,50 l'unité – minimum 24 unités
- Bavette de bœuf Angus 
- Mini-champignon farci au fromage de chèvre
 - 1,00/unité – minimum 24 unités
- Prosciutto sur grissini
- Carré de polenta, tomate rôtie et fromage pecorino
 - 1,50/unité – minimum 24 unités
- Brochette de fromage frais bocconcini, zucchini mariné et tomate cerise
 - 2,00/unité – minimum 12 unités
- Figues grillées, fromage frais mascarpone et prosciutto
 - 2,50/pers. – minimum 12 pers.
- Crevette géante cocktail 
- Grand bruschetta garni : mascarpone, tomates confites et rapini / tomates, olives et câpres / duxelle de champignons
 - 2,75/unité – minimum 12 unités
- Fromages importés 
 - 2,75/pers. – minimum 12 pers.
- Tartare de saumon
 - 3,50/pers. – minimum 12 pers.

Bouchées tièdes

- Arrancini 
 - 1,00/unité – minimum 24 unités
- Boulette de veau
 - 1,50/unité – minimum 24 unités
- Aubergine Capucine 
 - 2,00/unité – minimum 12 unités
- Crevette géante grillée 
 - 2,75/unité – minimum 12 unités
- Bouchées de saucisse italienne style barese 
- Mini-burger à la poitrine de poulet 
- Mini-burger à la saucisse italienne artisanale 
- Mini-burger au saumon
 - 3,50/pers. – minimum 12 pers.

Bouchées sucrées

- Boules de pâte à chou farcies à la ricotta sucrée recouverte de sucre d'orge (24)
- Mini-cannolis farcis à la ricotta sucrée, avec zeste d'orange et brisures de chocolat (12)
- Mini-pâtisserie – à la discrétion du chef-pâtissier (24)
 - 2,00/unité – minimum d'unités entre parenthèses

Les bouchées identifiées du logo peuvent être commandées en deçà du nombre minimal, pour un total d'au moins 24 unités/plateau.