

# LES ÉPICURIENS DE MONTBRISON



Quelques idées d'amuse-bouches :

*Les classiques :*

Feuilletés classiques ( saucisse, sacristains, olives, escargots...)

Mini-quiches

Mini-pizzas

Verrine de Gaspacho de tomate, de melon...

*Les modernes :*

Charolais Frais en Crème de Ciboulette et Pomme Granny Smith, Huile de Colza Grillé

Gaspacho à l'Agar Agar, Julienne de Chorizo, paille de céleri

Tartine de Magret fumé aux tomates confites

Verrine de saumon et compotée d'endives

Gambas à l'ananas, marinade asiatique

Cassolette d'Ecrevisses

Supions en Persillade

Velouté Clamart aux Lardons Espuma à la Réglisse

Gougère au Chèvre, Basilic, Magret Fumé et Tomate séchée...

*Les végétariens :*

Mini-quiches aux oignons,

Toasts ( Confit de tomates, d'aubergines, de poivrons grillés...)

Compote de Chicons, Ossau-Iraty et Confiture de Griottes

Verrine de purée Crécy, espuma à la réglisse

Etc.... Contact : [lesepicuriensdemontbrison@sfr.fr](mailto:lesepicuriensdemontbrison@sfr.fr)