



// LE CONCEPT

Cette formule de dégustation «debout» offre un plaisir inégalé à vos hôtes. Ce concept se décompose en deux phases: le cocktail pour accueillir vos hôtes et le cocktail dînatoire qui suit la période apéritive. La formule idéale pour offrir une petite touche dégustative de qualité lors de vos événements, quels qu'ils soient. Un seul appel et Nuzzo s'occupe de tout... mets, matériel et service.

// NOS PROPOSITIONS (en détails, voir verso)

Durant 3h00, Nuzzo enchantera vos hôtes. Le timing sera décomposé comme suit : 1 heure de cocktail et 2h de cocktail dînatoire. Le cocktail sera essentiellement composé de zakouski variés et de Crud & Dips.

Par contre, le cocktail dînatoire vous offre un choix de verrines, d'assiettes gourmandes, de sandwiches et de desserts. À partir de 12 personnes.

// CONSEIL

Nous préconisons pour un cocktail : 4 zakouski/pers.

Pour un cocktail dînatoire : 2 verrines froides ou assiettes gourmandes + 2 sandwiches classiques et 2 sandwiches Prestige/pers. + 2 mini desserts/pers.

// FORFAIT

Forfait 3h00, avec au choix :

- Champagne d'une grande Maison, jus de fruits (frais), divers soft-drinks
- Champagne de notre sélection, jus de fruits (frais), divers soft-drinks
- Prosecco, vin blanc, vin rouge, jus de fruits (frais), divers soft-drinks

// EN DÉTAILS...

Nos Zakouski et "Crud & Dips"

- ! Croquant de hommous en pâtes kadaïffi et pistaches.
- ! Raisin au chèvre et amandes grillées, "pipette" de vinaigre balsamique.
- ! Filet de canard fumé, mangue et roquette sur nouille Udon.
- ! Croustillant de Parme, caviar de melon.
- ! Pralines de foie gras au chocolat noir.
- ! Assortiment de Grissini Tarallini, pain "Carasau" accompagnés de tapenade d'olives, ricotta aux truffes, tomates "Crudaiola".
- ! Assortiment de Chips de Prosciutto, carottes, aubergines, parmesan, pommes de terre au gingembre, pop corn à la truffe,...
- ! Assortiment de crudités (carottes, concombres, radis, fenouil, poivrons, tomates cerises,...).
- ! Paniers de crudités de saison, sauces en accompagnement.
- ! Etc.

Nos Sandwiches classiques

- ! Jambon de Parme, roquette, melon.
- ! Ricotta aux truffes, saumon fumé.
- ! Gorgonzola, bresaola, amandes effilées grillées.
- ! Légumes grillés, pesto de poivrons.
- ! Chèvre, magret de canard fumé.
- ! Jambon "Arrosto" aux fines herbes, tomates séchées, salade Trévis.
- ! Crevettes grises, ciboulette, jets de légumes, tomates cerises.
- ! Foie gras d'oie, gelée au Porto, confiture d'oignons.
- ! Etc.

Nos Sandwiches Prestige

- ! Pain de mie farci de jambon de Parme, tomates semi-séchées, roquette, copeaux de Parmesan.
- ! Pain "Polar" (pain suédois légèrement sucré) farci de fromage blanc aux fines herbes, saumon fumé maison, croquant de fenouil et salade.
- ! Pain "Square" (pain au sarrasin) farci de légumes grillés marinés aux herbes fraîches (courgettes, aubergines, poivrons, champignons pleurotes,...), parmesan.
- ! Flûte aux raisins, cannelle, sirop de Liège, cerneaux de noix.

Nos Verrines et assiettes gourmandes

- ! Marinade de scampi aux aromates.
- ! Tartare de saumon frais, sésame, croquant de concombre.
- ! Salade de lentilles bio aux agrumes.
- ! Salade folle.
- ! Salade Waldorf, volaille caramélisée au sirop de balsamique.
- ! Roulades de mozzarella, bresaola, tomates séchées.
- ! Vapeur de Parme et perles de melon.
- ! Légumes marinés à l'italienne.
- ! Carpaccio de canard fumé et chutney de tomate au basilic, tuile de parmesan.
- ! Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, copeaux de parmesan.
- ! Salade de fenouil, rouget vapeur.
- ! Salade de Seppioline.
- ! Taboulé printanier, saumon fumé.
- ! Etc.

Nos Mini desserts :

Quelques exemples

- ! Crème brûlée vapeur, caramel, fleur de sel.
- ! Tiramisu aux spéculoos.
- ! Mousse au chocolat trois couleurs.
- ! Brownies, lemon curd, meringue italienne.
- ! Panna cotta, glacé de chocolat noir.
- ! Crumble pomme-rhubarbe ou prune et romarin.
- ! Etc.



Label "Smiley",
certification AFSCA