

COCKTAIL APERITIF

● **Tradition : 8 à 10 pièces : 10,90 € TTC par personne**

Allumettes aux thym de garrigues, pain suédois aux saumons fumé/crème aneth, Nimoiseries à la brandade et tapenade, Panière de charcuterie et ses croutons, Arbres de tomates cerises.

● **Plaisir : 10 pièces : 14,40 € TTC par personne**

Mini sandwich cocktail en déclinaison, Bulles tartares de légumes/pipette gourmande, verrine de caviar aubergine crumble, toastinette aux fromages frais, assortiments de macarons, verrines sucrées

● **Complet : 11 à 13 pièces : 16,40 € TTC par personne**

Arbres de tomates cerises, mini feuilletés assortis, mini pan bagnat du chef, brochettes de poulet caramélisées, verrines perles marines, tapas de crevettes au curry/gingembre, verrine de tomates confites pèlardons, Assortiments de mignardises, macarons, verrines sucrées

● **Chic : 15 pièces : 21,30 € TTC par personne**

Assortiments de milk shake salé en éprouvette, Mini crème brûlée au foie gras, Mini millefeuille de légumes, Finger food de magret de canard, Brochettes de poulet caramélisées, verrine saumon fruits de la passion, bulles tartare de légumes/pipette, verrine de tomates confites et pèlardon, assortiments de mignardises, macarons, verrines sucrées, truffes chocolat cannelle.

● **Tapas prestige : 15 à 20 pièces : 34,60 € TTC par personne**

Cocktail dinatoire, préparé et installé par le chef cuisinier. Tapas servi chaud au moment.

Assortiments de milk shake chaud/froid (en éprouvettes), verrines saumon fruits de la passion, mini millefeuille de légumes.

PLANCHA: St Jacques à la mousseline de vanille, gambas flambé au bourbon, brochettes de poulet caramélisées, magret de canard (Label Rouge).

TAPAS: Risotto d'asperges aux champignons miniatures, oignons confits des Cévennes, crème brûlée au foie gras.

Tartine du fromager

Assortiments de mignardises et de macarons, truffes chocolat