



Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Minimum de 30 personnes

42 euros TTC / Pers.

Corbeille de crudité accompagné de ses sauces maison
Pain surprise suédois

Salade individuelle (1 à définir)

Taboulé aux cinq céréales - Piémontaise - Pacifique -
Coleslow - Balinaise

Verrines salés du moment - 2 variétés

Tapas tour du monde :

Terrine de foie gras maison au Sauterne, sur mini pain d'épice
et sa chutney de framboise au thym frais.
Mini Bruschetta du moment
Mini burger sauce barbecue maison.
Mini carpaccio de boeuf aux câpres et copeaux de parmesan.
Brochette de magret de canard au caramel balsamique, abricot
sec, graine de sésame.
Yakitori de saumon.
Accra de Morue Antillais et sa sauce Chien

Marmites chaudes (2 à définir) servi avec son riz blanc

Émincé de poulet façon Thaï
Mini Boeuf stroganoff ou provençale
Mini gambas sautées, ananas, colombo
Noix de saint Jacques sauce bisque et coriandre

Piqué aux 3 fromages AOP

Desserts :

Corne d'abondance de fruits frais et sa fontaine à chocolat
Mini Tartelette pâtissière variées
Cheesecake caramel beurre salé et Framboise en verrine
Tiramisu en verrine

Possibilité d'ajouter une ou des animations culinaires se référer
à l'onglet correspondant - espace Traiteur

**La livraison et le retrait du matériel est facturé 50 euros
jusqu'à 20 km au départ de nos locaux (au - delà un
supplément vous sera demandé)**

Compris dans la formule :

Le matériel de service et de maintien en température
Les serviettes cocktail, les petites assiettes
Le nappage du cocktail et son dressage

Pour tout supplément (vaisselle, verrerie, service, boisson,
etc) se référer à l'onglet option - espace traiteur

Supplément Clé en main :

15 euros TTC/pers.

Personnel de service sur une vacation de 6 heures maximum
Les boissons soft (eau plate et gazeuse, coca, jus de fruits
variés)
Cocktail 2 aux choix (soupe champenoise, marquise, sangria,
punch des îles, mojito)
La verrerie

