

Les cocktails



Il s'agit de la collation qui précède le repas, elle réunit vos convives les accueille et leur permet de se retrouver autour de boissons et d'amuses bouches... Mais pas que ! Depuis près d'une quinzaine d'années le cocktail est devenu un moyen de restauration à part entière.

On oublie le côté formel du repas assis et tout au long de la réception les bouchées défilent, étirant le plaisir et invitant à la découverte. Ambiance conviviale assurée !



Nos suggestions de cocktails

Cocktail Bienvenue

Idéal avant un repas

*

4 pièces/personne

(à sélectionner
dans les pièces froides)

! 5,80 € !

Cocktail Gourmand

*Convient également
pour remplacer une entrée*

*

8 pièces/personne

(6 froides, 1 verrine,
1 spéciaux)

! 13,50 € !

Cocktail déjeunatoire dinatoire

*Il remplace l'intégralité
d'un repas en salé et sucré !*

*

25 pièces/personne

(10 froides, 3 verrines, 3 spéciaux,
3 chaudes, 4 fours sucrés
+ 1 macaron + 1 verrine)

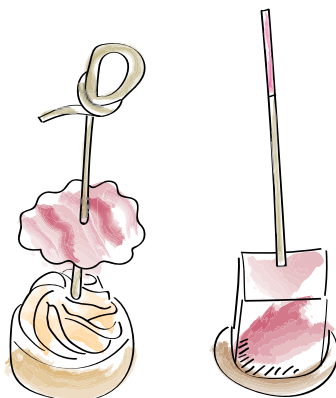
! 35,30 € !



Les pièces cocktail à la carte

Nos pièces froides

Abricot surprise au chèvre	1,40 €
Bouton de carotte au cumin	1,20 €
Brochette 1000 feuilles de saumon fumé	1,40 €
Brochette crevette-ananas	1,40 €
Brochette de magret de canard et figue	1,40 €
Brochette fraîcheur écrevisse au basilic	1,40 €
Brochette radis et crevettes	1,40 €
Brochette Savoyarde	1,40 €
Brochette takaki	1,50 €
Bruschetta	1,40 €
Bruschetta aux légumes confits	1,40 €
Charlotte à la crème de Bayonne	1,40 €
Croustillant de foie gras et griottes au chocolat noir	Selon cours
Croustille de tourteau et avocat	1,50 €
Cubic de canard	1,40 €
Macaron foie gras	Selon cours
Pic granny smith et chèvre	1,40 €
Pic périgourdin	1,20 €
Rigatoni de parme	1,40 €
Sablé bérichon	1,40 €
Sablé provençal	1,10 €



Nos verrines et cuillères

Cuillère de gambas et mangue	2,10 €
Cuillère de tomate cerise aux poivrons	2,10 €
Verrine brouillade d'œuf et tartare de saumon	2,10 €
Verrine gaspacho de tomates et basilic	2,10 €
Verrine salade Isabelle	2,10 €

Nos pains spéciaux

Club sandwich : pain bagnat au thon	1,50 €
Mini burger : poulet crudités, pain classique	2,80 €
Mini burger : saumon fumé et pain noir	2,80 €
Navette briochée : chèvre et noix	1,50 €
Navette briochée : étorki et confiture de groseilles	1,50 €
Navette briochée : fromage frais aux herbes	1,50 €
Navette briochée : rillette de thon	1,50 €
Navette briochée : saumon fumé	1,50 €
Wrap à l'Indienne	3,20 €
Wrap de légumes	3,20 €

Nos pièces d'ornements

Assortiment de charcuterie maison à picorer 75g/pers.	3,90 €
Pain surprise : charcuterie 80 pièces	39,50 €
Pain surprise : poissons 50 pièces	45,20 €
Panier de légumes croquants et sa sauce	42,15 €

Nos pièces chaudes

Brochette chaude filet de caille au miel	1,60 €
Brochette chaude filet de lotte et lard fumé	1,60 €
Brochette chaude filet de saumon et chorizo	1,60 €
Brochette chaude noix de pétoncle et champignon	1,60 €
Cigare de légumes	1,70 €
Fours salés chauds	0,90 €

Nos boîtes lunch

Confit d'agneau façon crumble	6,30 €
Chili con carne	6,30 €
Filet de cabillaud et julienne de légumes	6,30 €
Gambas rôties, étuvées de petits légumes aux agrumes	6,30 €
Lotte au safran, petits légumes croquants	6,30 €
Parmentier de canard	6,30 €
Risotto au saumon et sa crème	6,30 €
Tartiflette	6,30 €

Nos animations

Animation burger 2 pièces/pers.	3,80 €
Animation du Sud-Ouest 2 pièces/pers.	3,80 €
Animation gambas au wok et risotto aux truffes	3,80 €
Animation jambon ibérique bellota 6 à 7 kg	Selon cours
Animation risotto et veau poêlé 2 pièces/pers.	3,82 €

Nos pièces cocktails sucrées

Assortiment de mini-viennoiseries	0,85 €
Brochette de 3 fruits frais de saison	1,30 €
Fours frais sucrés	1,35 €
Macarons	1,35 €
Verrine : 2 chocolats	1,71 €
Verrine : crème brûlée à la vanille	1,71 €
Verrine : fromage blanc et mangue fraîche ou fruits rouges	1,71 €
Verrine : tiramisu fruits rouges ou café	1,71 €

Possibilité d'autres pièces cocktail sur demande.

