

Le cocktail

Des pièces cocktail délicates pour ravir vos papilles et celles de vos invités.

Nos pièces cocktail froides : tarif à la pièce

Croustille de tourteau	1.75 €
Takaki de saumon et condiments	1.65 €
Brochette de canard fumé et figue	1.45 €
Milles feuilles de légumes confits <i>(tomates, olives)</i>	1.45 €
Mini bagel poulet, pomme et curry	1.75 €
Dentelle de grison et comté	1.45 €
Mini bagel au fromage frais et saumon fumé	1.85 €
Macaron basilic tomate confite	1.65 €
Charlotte aux saveurs de Bayonne	1.45 €
Milles feuille des Fjords	1.45 €
Brochette fraîcheur des îles	1.45 €
Pince de radis et crevette, accord mentholé	1.45 €
Brochette tomate cerise mozzarella pesto	1.45 €
Macaron au foie gras	1.55 €
Entremet de foie gras et pain d'épices	1.85 €
Abricot surprise au chèvre frais	1.65 €
Brochette fraîcheur écrevisse au basilic	1.45 €
Bruschetta du soleil	1.45 €
Sablé provençal	1.45 €
Mini blinis au foie gras et gelée de griottes	1.65 €

Nos verrines cocktail froides : tarif à la pièce

Cuillère chinoise st jacques chutney des tropiques	1.85 €
Verrine féroce d'avocat	1.75 €
Verrine brouillade d'oeuf et fine ratatouille	1.75 €

Nos pièces d'ornement de cocktail : tarif à la pièce

Panier de légumes croquant de saison 3kg environs	45.10 €
Assortiment de charcuterie à picorer <small>75g/pers vendu par 10 pers</small>	41.75 €

Nos pains spéciaux : tarif à la pièce

Club sandwich saumon roquette	1.85 €
Navette rilette de thon	1.85 €
Club sandwich jambon comté	1.85 €
Navette parmesane	1.85 €
Navette chèvre frais et noix	1.85 €

Nos pièces cocktail chaudes : tarif à la pièce

Assortiment de fours salés maison	1.10 €
Brochette de filet de caille au miel	1.45 €
Croustillant camembert	1.20 €
Brochette de pétoncles forestières	1.45 €

Nos ateliers cocktail : uniquement avec la vente de service sur site

Animation mini burger
Atelier du sud-ouest
Wok de gambas et risotto
Pince de jambon ibérique Bellota 6 à 7Kg
Animation crêpes salées
Foie gras mariné au vin rouge
Fontaine à chocolat pour 100 pers
Gambas à la badiane
Saumon gravlax et minis blinis