

# Nos Cocktails

## Cocktail apéritif N01

*Chouquettes 03*

*Toasts 02 (7 saveurs)*

*Saumon tartare*

*Graine de pavot , saumon fumé*

*Fromage ail et fines herbes*

*Jambon serrano*

*Rillettes d' oie*

*Tomate confite*

*Crème camembert*

4.25 € par pers

## Cocktail apéritif N02

*Chouquettes 03*

*Canapé tentation 02*

*Magret fumé / foie gras*

*Filet de poisson / figues*

*Fromage de chèvre frais*

*Compotée de mangue*

*Poitrine grillée aux crevettes épicées*

*Caque provençale*

7.25 € par pers

## Cocktail apéritif N03

*Chouquettes 01*

*Verrines 02*

*Compotée de betterave aux noix de St Jacques*

*Tomate cerise confite à l'émincé de thon*

*Toasts 02*

*Magret fumé / foie gras*

*Filet de poisson / figues*

*Fromage de chèvre frais*

*Poitrine grillée aux crevettes épicées*

*Caque provençale*

9.90 € par pers

Assortiment cocktail apéritif N04

05 pièces par pers

*Mini brochettes*

*Serrano / fromage  
Melon jambon  
Écrevisses / ananas  
Magret fumé / raisin*

*Les verrines*

*Crème brûlée de petits légumes  
Entremets de St Jacques au pineau des Charente  
Compotée de betterave aux noix de St Jacques  
Tomate cerise confite à l'émincé de thon*

*Canapés prestige*

*Corolles croustillantes  
Magret fumé / foie gras  
Filet de poisson / figues  
Fromage de chèvre frais  
Compotée de mangue  
Poitrine grillée aux crevettes épicées  
Cake provençale  
Pain nordique / écrevisse brocolis  
Pain d'épice / foie gras pêche*

10.00 € par pers

## Les ateliers

### Atelier foie gras 6.00€

Poêlée oignon confit, chutney de fruits exotique, figue et cacao et poivre de Sichuan

### Atelier saumon fumé 4.50 €

Fromage et fines herbes, à la crème, roulé de saumon fumé pommes curry,  
Blinis saumon cube citronné au sésame, macaron saumon fumé et sa mousseline.

### Atelier plancha 7.00 €

Viandes et légumes grillés accompagné de sauce parfumées  
Noix de St Jacques en brochettes et en verrines.

### Atelier smoothie 6.50 €

Mélange de fruit frais de saison, thé granité, boisson sans alcool.



## Petits fours salés ...

Croustades : Pizza, fromage ail / fines herbes, quiche, soufflé au roquefort, saumon, saucisse.

Quiches : Suprême de champignon, tomate provençale, méridionale .

Mini bouchée : Escargot, st Jacques , crevette.

## Les plaisirs « festifs »

Pain surprise charcutier : 40 sandwichs variés, jambon, rillettes, andouille, magret fumé.

Surprise de l'océan : 40 sandwichs variés, saumon fumé maison, haddock, mousse de thon, beurre de crevettes.

### Les bases de nos verrines et de nos mini brochettes

*Saumon fumé, crabe, magret, surimi, pétoncles, gambas, foie gras, confits*

*Dorade, crème brûlée de légumes, ananas, melon, avocat, Parmentier de porc*

*Camembert au miel etc...*



### Cocktail alcoolisé :

- |                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| * Sangria        | * Punch planteur               |
| * Soupe Angevine | * Soupe de champagne           |
| * Nantillais     | * Kir pêche, cassis, mirabelle |

### Cocktail sans alcool :

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| * Punch des îles | * Sangria royale |
| * Nantillais     |                  |

*Tarif des cocktails avec ou sans alcool, nous consulter.*

*Les cocktails peuvent être assistés, livrés, montés, fleuris, décorés selon votre thème.*