

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
Cake provençale*

9.90 € par pers

Assortiment cocktail dinatoire N04

06 pièces par pers

Mini brochettes 2

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

Les verrines 2

*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 2

*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

Petits fours salés chauds...

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.

Prix par personne : 3,90 € / les 5



Les plaisirs « festifs »

Pain surprise charcutier: 40 sandwiches variés, jambon, rillettes, andouille, magret fumé19.90 €

Surprise de l'océan: 40 sandwiches variés, saumon fumé maison, mousse de thon, beurre de crevette19.90 €

Hérisson: 40 à 50 cubes, charcuterie, fruits sec, fromage 19,90 €



Verrines :

- Verrine de foie gras*
- Verrine de saumon fumé*
- Compote de betterave aux noix de St jacques,*
- Aumônière de mousson de canard,*
- Dorade fumé à la pointe d'asperge*
- Crème brûlée de petits légumes*
- Entremets de st Jacques au pineau des Charente*
- Tomate cerise confite à l'émincé de thon*

2.10 € pièce

Mini-Brochette de jambon / melon, brochette de rouget au petit légume, brochette de magret de canard
1.90 € pièce

Petits fours « émotion » ...

Tartelette citron , granités pistache , éclair chocolat , gratin orange , délice amer , éclair café , tartelette mousse pistache , carré opéra , chou praliné .

Petits fours « craquants »

Moelleux noisette , tartelette Venezuela , moelleux orange , tartelette framboise , moelleux cacao , moelleux pistache , savarin orange .

Prix par pers : 4. 55€ (6 variétés) / 5 pers.



Cocktail alcoolisé : 1,20 €

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

Tarif des cocktails avec ou sans alcool, nous consulter.

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