

# Nos Cocktails 2018

## 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*

4.90 € 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*

7.90 € 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  
Ecrevisses / ananas  
Magret fumé / raisin*

*Les verrines*

*Crème brûlée de petits légumes  
Entremets de st Jacques au pineau des Charente  
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 6.90€

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

### Atelier saumon fumé 5.60 €

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 9.00 €

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



## 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 sandwiches variés, jambon, rillettes, andouille, magret fumé.

Surprise de l'océan : 40 sandwiches 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...



### Location de fontaine à L'ED

#### 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.