

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

4.90 € 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

Cake 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

Cake 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 6.00€

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.*



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.