



## **Proposition Cocktail Dînatoire**

### **Animations (2 au choix) :**

Découpe de saumon fumé par nos soins, blinis à l'encre de seiche.

Découpe de saumon gravlax à l'aneth, pain Suédois.

Brochette de Satay.

Mini Bun's, Steak Confit, Sauce Poivrée.

Découpe de Jambon Sec de Pays (minimum 60 personnes)

Huitres de Bouzigues, 2/pers (+ 1,50 € l'huitre supplémentaire)

Brochette de Gambas au basilic.

Seiche en Persillade.

### **Côté Terre :**

Foie Gras Sud-Ouest Mi-Cuit, Maïs

Maki Viande des Grisons, Mascarpone, Pistache

Bille de Bleu en Panure, Orange Réduite

### **Côté Mer :**

Tartelette Brocolis, Saumon Fumé

Tomate en Trompe l'Oeil

Effiloché Cabillaud, Ratatouille

### **Côté Végétal :**

Bouillon de Champignons

Tomate en Gaspacho à Croquer

Barette d'Avocat, Sablé Menthe

**Fromage :** 1 Fromage de Chaque Lait de Productions Locales

**Côté Sucré :** Tarte Citron Meringuée  
Bounty et Rocher Coco  
Tarte au Chocolat  
Pièce Montée + 2 € le chou / 30 € le kilo de nougatine

**Atelier Sucré :** Bar à smoothies + 3 € par personnes  
Préparation minute à base de fruits frais et de saison

**18 pièces\* : 28,00 €**

**20 pièces\* : 31,00 €**

**24 pièces\* : 35,00 €**

**\* Les pièces sont données à titre d'exemple et s'accommoderont en fonction des saisons.**