



## NOS CANAPÉS SALÉS FROIDS

### Sur pain de mie :

- Y Saumon fumé
- Y Viande séchée
- Y Pointe d'asperge
- Y Mousse de chèvre à la crème de ciboulette
- Y Magret fumé
- Y Printanier
- Y Mousse de foie gras

### Mini navette et choux :

- Y Rillettes du Mans
- Y A la mousse d'avocat
- Y Mousse de poisson

### Mini tartelette :

- Y Ratatouille
- Y Crabe
- Y A la tapenade

### Les délices fraîcheurs :

- Y Tulipe de crabe
- Y Aumônière de langouste
- Y Mini pannequet de saumon mariné au crabe
- Y Oeuf de caille au saumon fumé
- Y Tomate cerise à la chiquetaille de morue
- Y Puits de pomme de terre au salpicon de saumon
- Y Tomate cerise à la mozzarella
- Y Mini pomme de terre au tartare de saumon
- Y Tranchette de foie gras sur pain d'épice
- Y Profiteroles à la compote d'avocat et piment d'Espelette
- Y Mini tian de chèvre frais aux aubergines

### En verrine :

- Y Gaspacho de melon
- Y Gaspacho de légumes au pistou
- Y Gaspacho de tomate au piment d'Espelette
- Y Guacamole et sa chips mexicaine
- Y Tartare de concombre à la Grecque
- Y Petite St Jacques à la provençale sur lit de ratatouille
- Y Verrine des Alpes : reblochon, tomate séchée et jambon cru
- Y Poulet à la Marocaine sur chutney de mangue
- Y Tartare de saumon et mousseline à la moutarde à l'ancienne

### En cuillère :

- Y Filet de rouget et sa marinère de légumes
- Y Marinère d'écrevisses à la mousse de cresson



## NOS CANAPÉS SALÉS CHAUDS

- Y Petites bouchées aux escargots persillés
- Y Barquette au boudin et pomme
- Y Barquette aux épinards et œufs de caille
- Y Petite bouchée à la reine
- Y Pruneaux au lard
- Y Rate au lard
- Y Diots sur son lit de polente

## LES ANIMATIONS « CUISSON MINUTE » avec un chef sur place

- Y Cassolette de poulet sauté au curry
- Y Ecrevisses marinées primientas del piquillas et citron vert
- Y Saint Jacques poêlées en persillade
- Y Gambas flambées au whisky
- Y Etc...

## NOS ASSORTIMENTS SUCRÉS

- Y Tartelette aux fruits rouges, pommes, etc
- Y Mini éclair
- Y Mini chou
- Y Mini opéra
- Y Etc...



# Propositions de Cocktail

(Sur une base de 100 personnes)

## Formule Rapide

durée 1h - 1h30

- Y 200 canapés pain de mie
- Y 100 mini-navettes
- Y 100 mini-tartelettes
- Y 200 réduits sucrés

Prix : 8.20 € ht / personne

TVA 7.00 %

Le prix s'entend ht et comprend la verrerie, le nappage et le service

---

## Formule Fraicheur

durée 2h - 2h30

- Y 200 Canapés
- Y 100 Mini-navettes
- Y 100 Délices fraîcheurs
- Y 100 Verrines ou cuillères
- Y 100 Canapés chauds
- Y 200 Réduits sucrés

Prix : 10,20 € ht / personne

TVA 7.00 %

Le prix s'entend ht et comprend la verrerie, le nappage et le service



# Propositions de Cocktail

(sur une base de 100 personnes)

## Formule Prestige

- Y 200 Toasts pain de mie
- Y 100 Mini-tartelettes
- Y 100 Délices fraîcheurs
- Y 100 Verrines ou cuillères
- Y 100 Canapés chauds
- Y Animations minutes sur place
- Y 200 réduits sucrés

Prix : 13.60 € ht / personne

TVA 7.00 %

Le prix s'entend ht et comprend la verrerie, le nappage et le service

---

## Formule Champêtre

- Y 200 Toasts pain de mie
- Y 200 Mini - tartelettes
- Y Plancharde de jambons fumés « Maison »
- Y Plancharde de saucissons secs, fumés et aux noix  
accompagnées de son pain de campagne
- Y Plateau de fromages du pays
- Y 300 réduits sucrés

Prix : 13.70 € ht / personne

TVA 7.00 %

Le prix s'entend ht et comprend la verrerie, le nappage et le service.