

### Cocktail 1 (Froid)

14.90 € TTC / pers

---

#### Amuse bouches froids

- Assortiment de canapés maison (3p/pers) : tarama, crevette, ciboulette, citron et oeufs de lumps noirs / asperge, persil et mayonnaise / guacamole, chorizo, tomate séchée et raisin rouge / chèvre tartine, olive noire, coeur de palmier et tomate cerise / foie gras de canard mi cuit, chutney et pain d'épice maison...
- Feuillantine d'asperge (1p/pers)
- Mini blinis au roulé de saumon fumé et œufs de truite (1p/pers)
- Mini croquant de caviar d'aubergine, tomate grillée crème de poivron (1p/pers)
- Wrapp de poulet aux oignons rouges confits (1p/pers)
- Chouquette salée au tarama et saumon fumé maison (1p/pers)
- Navette briochée jambon sec de Vendée aux fines herbes (1p/pers)
- Cuillère d'œuf de caille poché au guacamole et chair de crabe (1p/pers)

#### Réductions sucrées

- Eclair, fondant au chocolat et/ou pistache, moelleux au citron, aux fruits rouges, entremets aux fruits, au chocolat, tartelette aux fruits, au chocolat, au citron..., choux praliné ou gland... (3p/pers)

Verrerie, nappage et service non compris

### Cocktail 2 (Froid et chaud)

17.90 € TTC / pers

---

#### Amuse bouches froids

- Assortiment de canapés maison (2p/pers) : tarama, crevette, ciboulette, citron et oeufs de lumps noirs / asperge, persil et mayonnaise / guacamole, chorizo, tomate séchée et raisin rouge / chèvre tartine, olive noire, coeur de palmier et tomate cerise / foie gras de canard mi cuit, chutney et pain d'épice maison...
- Feuillantine d'asperge (1p/pers)
- Briochain crème de poivron chorizo et raisin frais (1p/pers)
- Taost moutardé à l'ancienne et boudin antillais (1p/pers)
- Chouquette salée au tarama et saumon fumé maison (1p/pers)
- Cassolette de saumon et wakamé (1p/pers)
- Cuillère d'œuf de caille et guacamole (1p/pers)
- Brochette de magret de canard fumé et ananas confite (1p/pers)

#### Amuse bouches chauds

- Petite brochette de pruneau lardé, foie gras de canard mi cuit et son pain d'épice maison (1p/pers)
- Brick de poulet crème de pruneau (1p/pers)
- Yakitori (1p/pers)
- Beignet de crevette (1p/pers)

#### Réductions sucrées

- Eclair, fondant au chocolat et/ou pistache, moelleux au citron, aux fruits rouges, entremets aux fruits, au chocolat, tartelette aux fruits, au chocolat, au citron..., choux praliné ou gland... (3p/pers)

Verrerie, nappage et service non compris

## Cocktail 3 (Animations)

---

### Côté Tradition (amuse-bouches froids / 4 unités au choix)

3.60 € TTC / pers

- Assortiment de canapés maison
- Feuillantine d'asperge
- Mini blinis
- Cuillère de crème d'avocat et son oeuf de caille poché

### Côté Tradition (amuse-bouches chauds / 2 unités au choix)

1.80 € TTC / pers

- Feuille de brick de poulet fermier crème de pruneaux
- Croustille crevette
- Cocon de gambas

### Côté Toasts sur plancha (4 unités)

4.80 € TTC / pers

- Assortiment de petits pains à garnir :  
Rillettes de sardine à la moutarde à l'ancienne, rillettes de thon aux agrumes rillettes de maquereaux aux aromates.  
Thon fumé, saumon fumé, magret fumé et filet de sardine grillé

### Côté Mer (3 unités au choix)

6.00 € TTC / pers

- Enroulé de sabre et saumon
- Coquille St Jacques au beurre d'agrumes
- Brochette de gambas grillées à l'anis
- Brochette de saumon au citron vert

### Atelier huîtres (2 unités)

3.00 € TTC / pers

### Côté Terre (3 unités au choix)

3.00 € TTC / pers

- Brochette de foie gras et pain d'épice
- Brochette de dinde à l'orientale
- Yakitori
- Filet de caille lardé et farci au foie gras

### Piques fromage de chez Beillevaire (2 unités)

2.50 € TTC / pers

### Côté desserts (4 unités au choix)

6.00 € TTC / pers

- Mini brochette de fruits frais glacé à l'abricot
- Mini verrine sucrée
- Macaron (présentoir pyramide)
- Assortiment de réduction sucrée
- Choux (pièce montée)

Nappage des buffets et serviette cocktail compris

Vaisselle et verrerie comprises