



Cocktail

Vin D'honneur

Sur demande, des ateliers peuvent être rajoutés pour animer votre cocktail (Plancha, Sushi, dégustation de foie gras, huîtres, jambon sur griffe, saumon fumé...)

Voici un exemple de la gamme des pièces cocktails, un assortiment sera réalisé en fonction de la formule choisie.

CANAPES

*Mousse ricotta poivrons et coppa
Crevettes marinées crème citron
Rouget sur tomatade
Jambon de pays sur tapenade
Crevettes safranées tomates marinées
Magret de canard, pruneaux, abricots, pistaches
Flétan et écrevisses, mousse citron
Rondeur de chèvre, abricots pistache
Tarama aux œufs noirs
Œufs de saumon, mousse citron vert
Saumon fumé à l'aneth crème fromagère
Foie gras, confiture de figues sur pain d'épices*

PIQUES TÊTE EN BAS

*Jambon Serrano, madeleine tomatée
Gambas coco gingembre, ananas frais
Brochette pastrami, mozzarella à la noisette
Brochette canard fumé, mozzarella au pain d'épices
Brochette coppa, mozzarella, ciboulette, raisin
Brochette tomate mozzarella au pistou
Brochette poulet à la provençale, tomate, abricot
Pic saumon fumé, mousse fromagère*



Cocktail

Vin D'honneur

PAINS AU LAIT & BUNS

Nordique club crevettes concombre, crème fromagère
Nordique club chèvre légumes marinés
Navette tomate olive chorizo
Profiterole à la tapenade, garnie fromage basilic
Moelleux tomate guacamole et crabe
Navette au Thon

BRUSCHETTA / TAPAS

Jambon Serrano tomatade
Thon / Avocat
Légumes confits marinés
Sardines oignons rouge
Tomates cerise farcies au thon

TENDANCES CHAUDES

Mini Quiches
Accra de poisson
Mini Pâté chaud
Mini Croque Jambon
Mini Coquilles Saint-Jacques
Crevettes en chemise de pomme de terre
Pomme ratte, escargot à l'ail doux
Mini Cheeseburger
Mini Kebab

VERRINES

Gaspacho andalou
Gaspacho petits pois, menthe
Tartare de courgettes
Tartare de bœuf
Tartare d'avocats au crabe



Cocktail

Vin D'honneur

Atelier Asiatique

*Makis, sushi, californica, sauce soja, wasabi, gingembre
Roulés sous vos yeux*

Atelier huîtres

Marennes d'Oléron n°3

Atelier Plancha

*Mini brochettes de viande, bœuf, poulet, canard
Accompagné de pains spéciaux et sauces*

Atelier Plancha Mer

Assortiment de fruits de mer marinés (gambas, Saint Jacques...)

Atelier Foie gras

Foie Gras Maison accompagné de pains spéciaux et condiments

Atelier de la mer

*Saumon fumé découpé à la demande
Saumon écossais fumé maison accompagnés de beurres aromatisés et pain de maïs*

Atelier Jambon Serrano 4

*Jambon de 12 mois minimum, accompagné de tapenades,
Copeaux de parmesan Reggiano et pain de campagne*



Cocktail

Vin D'honneur

GOURMANDISES

*Caroline chocolat - café
Baba au vieux rhum ambré
Opéra « Classique »
Tartelettes aux fruits de saison
Arc en ciel de macarons
Petit pot de panacotta
Brochette de fruits frais
Pot de riz au lait
Mousse au chocolat*