

NOS COCKTAILS DEJEUNATOIRE / DINATOIRE

COCKTAIL 15 PIECES

50 € TTC PAR PERSONNE

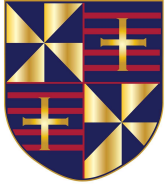
- ❖ **15** Canapés par personne, réalisés en fonction des produits de saison
 - 5 pièces salées froides
 - 5 pièces salées chaudes
 - 5 pièces sucrées
- ❖ 2 verres de vin régional (2 appellations différentes)
- ❖ ½ bouteille d'eau (plate ou gazeuse) 75 cl.
- ❖ 1 Café /Thé

COCKTAIL 20 PIECES

60 € TTC PAR PERSONNE

- ❖ **20** Canapés par personne, réalisés en fonction des produits de saison
 - 7 pièces salées froides
 - 7 pièces salées chaudes
 - 6 pièces sucrées
- ❖ 2 verres de vin régional (2 appellations différentes)
- ❖ ½ bouteille d'eau (plate ou gazeuse) 75 cl.
- ❖ 1 Café /Thé

*Les bouteilles consommées au-delà du forfait ainsi que toutes autres boissons seront facturées selon les tarifs affichés sur notre carte.
3 Mange-debouts seront mis à votre disposition.*



EXEMPLES DE PIECES SALEES

Toast foie gras
Gougères ail/gingembre
Ceviche de bar mariné
Saumon fumé au château sur toast
Club jambon à l'os
Burger foie gras -pomme
Pruneau lard/sésame
Croustillant langoustines tapenade
Quiche chèvre-poireaux-noix
Acras de morue, sauce tomate
Tomates chaudes pistou-chèvre
Sucrine à la chair de tourteau
Brouillade champignons
Pastilla boudin noir-pomme
Œuf de caille, marmelade de courgettes

EXEMPLES DE PIECES SUCREES

Mini-tropézienne
Sablé breton aux fraises
Chou glacé caramel/vanille
Pyramide macarons (2 pièces) chocolat/framboises
Mini-madeleine aux parfums de la saison