



TRAITEUR DES GARRIGUES
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

CHOISIR VOTRE COCKTAIL

Le traiteur des Garrigues est passé maître dans l'art de surprendre et d'étonner, les ateliers, présents dans toutes les formules de cocktails, vous permettent d'innover et d'amuser vos convives. Nos verrines, épingles, cuillères japonaises, et bouchées inspirent la palette des cuisiniers et régaleront vos papilles autant que vos yeux

Comment choisir ? Outre le style, le cocktail règle le tempo de la réception. Si vous souhaitez un passage à table rapide, choisissez 10 pièces (1h à 1h30), pour un cocktail 15 pièces comptez 2h, et vous pouvez alléger le repas en prenant un cocktail de 20 pièces

COCKTAIL APERITIF 10 PIECES

Nappage du buffet tissu, serviettes cocktail, Verres à vin, verres tubes et flûtes, seaux à glaçons et glaçons. 1 animation incluse.

Pièces froides

Canapés réception « Saucisse sèche, roquefort, saumon fumé, fromages truités, œufs de lump noirs, carotte au cumin, terrine de lotte, crevettes au curry, goudas au cumin, œuf mimosa et tomate confite, chèvre pochée »

Panier du primeur : « Céleri, carotte, tomate cerise, radis, chou fleur, anchoïade »

Pic de magret de canard fumé à la mozzarella

Assortiment de verrines : « perles marines, guacamole et baies roses » et « gaspacho maison »

Animation froide : 1 animation au choix :

« Saumon fumé par nos soins découpé à la demande sur blinis et crème ciboulette »

Ou

« Jambon Serrano découpé à la demande, pain paillassé tranché » (Supplément trancheuse italienne : 50 €)

Pièces chaudes

Petits paniers feuilletés « Chèvre et graine de pavot, noix de Saint-Jacques, légumes du soleil, épinard ricotta »

Carré grillagé jambon fromage

Acras de morue sauce aigre douce

Samossa de légumes

Mini Dim Sum

« Samosa, nem, bonbon, aumônière, oriental »