



TRAITEUR DES GARRIGUES
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

COCKTAIL APERITIF 20 PIECES

Nappage du buffet tissu, serviettes cocktail, Verres à vin, verres tubes et flûtes, seaux à glaçons et glaçons. 3 animations incluses.

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 »

Assortiment de verrines : « Tataki de crevette, gaspacho de concombre à la menthe » et « Perles marines et guacamole aux baies roses »

Assortiment de coupelles : « Carpaccio de bœuf aux copeaux de Parmesan » et « Tartare de saumon au citron vert »

Ramequin de tapenade et ses toasts

Larme de plaisir à la noix de coco et thon, vinaigrette aux fruits de la passion

Assortiment de sushis, sauce soja : « nigiri saumon atlantique, nigiri crevette, maki concombre, maki saumon atlantique, california saumon atlantique concombre, california avocat surimi »

Epinglé de crevette, radis navet et menthe au Wasabi

Coulis d'asperges vertes, graine d'anis et gressins

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 €)

Ou

Plateau de l'écailler : « Huitres fraîches ouvertes au moment, crevettes décortiquées, aïoli et citron »

Ou

Atelier foie gras découpé à la demande sur tranche de pain d'épices (1 terrine 1 kg pour 50 personnes)



TRAITEUR DES GARRIGUES
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Pièces chaudes

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

Yakitori

« Petite brochette de poulet mariné miroir soja »

Carré grillagé jambon fromage

Samossa de légumes

Mini Dim Sum

« Samosa, nem, bonbon, aumônière, oriental »

Brochette de Khadaïf de crevettes

Tarte fine de sainte Maure à la ventrèche et au cumin

Nem poulet ananas

Animations chaudes. 2 animations au choix

Plancha de gambas décortiquées et marinées

Ou

Plancha d'aiguillettes de canard à la fleur de sel de camargue

Ou

Wok d'émincé de volaille, brunoise de légumes, pousses de soja, gingembre confit, nouilles chinoises, sauce soja