



**TRAITEUR DES GARRIGUES**  
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

## **Cocktail Apéritif 14 € ht / pers.**

### Service inclus

Nappage du buffet tissu, serviettes cocktail, verrerie adaptée en fonction des boissons, seaux à glaçons, seaux à glaçons, cendriers

### MISE EN SCENE DU BUFFET

#### Les pièces salées servies froides

La coupelle de carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan

Le palet sablé à la confiture de tomate

Navette aux graines de sésame ou pavot garnie au mousson de canard

La petite brochette de magret fumé et mozzarella

Sabot de pomme rate au caviar rouge

Demi lune de concombre, crème d'œufs de cabillaud

#### Les tortillas garnies

« Nature au saumon fumé, tomate au chèvre, nature au bœuf fumé, épinards à la dinde tikka massala »

Verrine de mahi mahi de dorade coryphène aux saveurs exotiques

#### Les pièces salées servies chaudes

#### Animation chaude

Noix de St Jacques (1/pers) et Gambas marinées décortiquées (3/pers)

#### Les petits paniers feuilletés

« Chèvre et graine de pavot, noix se Saint Jacques, légumes du soleil, épinard ricotta »

#### La Bouchée Vapeur

« Bœuf, crevette, poulet »

La petite Tielle Sétoise

Samossa de légumes

#### Assortiment de Petits bateaux à la pâte filo

« Aubergine » « épinard » « Brocoli »