



TRAITEUR DES GARRIGUES  
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

## **Cocktail dînatoire à 20 € ht / pers**

Service inclus

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

MISE EN SCENE DU BUFFET

### Les pièces salées servies 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 »

#### Assortiment de verrines

« Gaspacho et ananas » et « Perle Marine, guacamole et baies roses »

Copeau de Serrano et pan con tomate

Palet sablé à la confiture de tomate

Petites navettes pavot ou graine de sésame garnies au mousson de canard

#### Assortiment de coupelles

« Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan » et « Tartare de saumon au citron vert »

Ramequin de tapenade et toasts

Pic jambon emmental

Tartelette à la crème légère de poivron

Mini club sandwich au Roquefort



TRAITEUR DES GARRIGUES  
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Les pièces salées servies chaudes

Assortiment de feuilletés

« Olives, anchois, knacks, fromage »

Les Mini Dim Sum

« Samosa, nem, bonbon, aumônière, oriental »

Petit carré feuilleté jambon fromage

Petit nem poulet ananas

Assortiment de tartelettes assorties

« Jambon curry, saumon fumé, fromage, pizza »

Acra de morue

Samossa de légumes

Les douceurs sucrées

Chouquette au sucre perlé

Cannelé bouchée au Grand Marnier

Choco trésor

« Petits Choux à la crème chocolat noisette aux éclats de noisette »

Petite crème brûlée