



TRAITEUR DES GARRIGUES
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Cocktail dînatoire 23€ ht / pers

Service inclus

Nappage du buffet tissu, serviettes cocktail verres à vin, verres tubo, seaux à glaçons et glaçons

MISE EN SCENE DU BUFFET

Les pièces salées servies froides

Animation

Jambon Serrano découpé au moment devant les convives avec une trancheuse manuelle Italienne, pain paillasse

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

« Salade Japonnaise, guacamole et baies roses et Gaspacho, bâtonnet de concombre »

Saumon fumé par nos soins sur blinis et crème de ciboulette

Demi lune de concombre et tarama

Navette aux graines de sésame garnie à la mousse de saumon

Palet sablé à la confiture de tomate

Brochette de tomate mozzarella

Ramequin de tapenade et toasts

Coupelle de carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan

Assortiment de gressinis

« Tapenade d'olives noires, crème de chèvre et crème de ciboulette, caviar d'artichauts »



TRAITEUR DES GARRIGUES
ORGANISATEUR DE RECEPTIONS

Les pièces salées servies chaudes

Assortiment de feuilletés

« Olives, anchois, knacks, fromage »

Petit samossa aux légumes

Nem poulet ananas

Acra de morue

Grillage feuilleté jambon fromage

Mini brochette de poulet fumé, miroir soja

Bouchée vapeur

« Bœuf, crevette, poulet »

Les douceurs sucrées

Mini crème brûlée Catalane

Choco Trésor

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

Cannelé bouchée au Grand Marnier