

# COCKTAIL DÎNATOIRE

A PARTIR DE 34€ - SANS DESSERT A

PARTIR DE 39€ - AVEC DESSERT

**Peut être réalisé de façon classique, avec  
le foodtruck ou au braséro selon accés et  
conditions climatiques**

Chaque convive profite de plusieurs bouchées selon les suggestions choisies.



## BOUCHÉES SALÉES

(7 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous).

### Tartinables & classiques revisités :

- Tapenade noire ou verte au chèvre&croûtons
- Thonnade à l'échalote, ciboulette
- Crème de chorizo
- Anchoïade en panier
- Assortiment de fougasses salées
- médaillées

### Bouchées chaudes et gourmandes :

- Feuilletés apéritifs (saucisse, merguez, tapenade)
- Quiche lorraine
- Pissaladière
- Gougères au comté
- Mini croque-monsieur
- Mini hot-dogs
- Pizzas

### Bruschettas & mini clubs :

- Bruschetta corse ou ibérique
- Mini clubs (thon, œuf ou saumon fumé & Boursin)

### Wraps Frais :

- Wraps:italien ou saumon/Boursin ou chorizo/poivrons ou jambon/fromage frais

### Mini burgers :

- Bœuf, cornichon, moutarde ancienne
- Rôti de porc, tomate, mayo maison
- Poulet pané, cheddar, sauce spéciale
- Magret fumé, oignons confits, crème de tomates séchées

## **Banderilles :**

- Chorizo & olives farcies
- Poulet mariné façon thaï
- Melon, jambon cru, dés de fromage
- Tomates cerises & billes de mozzarella marinées

## **Autres :**

- Plateau de charcuterie ibérique (pain fourni)
- Œufs mimosa : classique, corse, truffe ou bravas
- Suédois (saumon gravlax/yuzu/fruits ou chèvre/jambon serrano/comté)

## **Verrines – 2 au choix parmi :**

- Jambon cru & melon, pipette de porto
- Guacamole & crevettes
- Burrata, serrano & tomates séchées
- Cappuccino de cèpe & filet mignon séché
- Mousse de foie gras, magret fumé & confit de figues
- Tiramisu chèvre, figues & biscuit salé
- Crème de parmesan, tomate, coppa
- Poivrons confits & crémeux au piment d'Espelette
- Panacotta mandarine ou yuzu (selon saison)

## **PLANCHА**

(3 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous,

## **Poissons & fruits de mer :**

- Seiche à la plancha
- Chipiron persillés
- couteaux en persillade
- Brochettes de gambas & chorizo
- Brochettes de gambas et ananas
- Saint-Jacques (au chorizo ou à l'huile de truffe)\*
- Thon mi-cuit en tataki selon arrivage
- Rouget à la tapenade
- Brasucade de moules
- Risotto (gambas ou champignons)

## **Viandes & accompagnements :**

- Poulet mariné
- magret de canard
- araignée de porc
- kefta
- cœur de canard
- agneau au paprika
- Andouillettes
- saucisses
- bavette de bœuf marinée
- tartines d'andouillette & Saint-Marcellin
- Pimentos del Padrón
- asperges rôties au parmesan
- Brochettes de légumes
- Patatas bravas

## **DOUCEURS SUCREES**

(2 suggestions au choix parmi la liste ci-dessous)

- Brochette de fruits frais  
Moelleux au chocolat  
Mini tartes (citron ou chocolat)  
Tarte aux pommes & crème pâtissière  
Tiramisu  
Panacotta (fruits rouges ou caramel)  
Brownie maison  
Verrine fromage blanc & coulis de fruits  
Plateau de fromages affinés (+2 € / pers)

### **En option:**

Atelier découpe de jambon, Gâteau sur-mesure: pièce montée, wedding cake, number cake, etc.



## **INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES**

- Vaisselle jetable (assiettes, serviettes) et nappage non tissé fournis.
- Location de mobilier et de verrerie disponible sur demande.
- Toutes nos préparations sont faites maison ou issues de produits artisanaux.  
Certaines suggestions peuvent varier en fonction des saisons.  
Produits avec supplément signalés par un \*.