



## Formule Cocktail dinatoire

Un moment convivial avant de passer a table ou pour le repas complet.

Compter 12 pièces pour 1h30 a 2h si le plaisir doit durer d'avantage compter 16 a 18 pièces par personnes. Pour un moment encore plus chaleureux penser a nos atelier gourmand.

## Nos ateliers

### Plancha

9€/ Pers

- Gambas mariné sauce spicy
- Magret de canard au cassis
- bœuf sauce béarnaise

### Découpe

8€/ Pers

- jambon du cotentin
- ou
- saumon gravlax

### Ouverture d'huitres

7€/ Pers

Anthony

Traiteur

06.64.83.65.88

# NOS PIÈCES COKTAIL

Composer votre apéritif avec nos  
différentes pièces cocktail

## 5 pièces apéritives

9€ / Pers

## 12 pièces dinatoire

21€ / Pers

## 16 Pièces dinatoire

28€ / Pers



## COTÉ TERRE

- Sucette de foie-gras, gelée de fruit rouge
- Blinis de magret fumé, compoté de figue
- Wrap chorizo ibérique, chèvre frais et tomate confite
- Presser de foie-gras et pain d'épices
- Croque truffes
- Wrap jambon du cotentin, tomme de Normandie et pommes rôties
- Tataki de veau façon thaï

## VÉGÉ

- Cromesquis de champignons, sauce citron et noix de cajou
- Mille feuille sésame, condiment olive et tomate
- Falafel de légumes, crémeux d'ail noir
- Blinis aux herbes, houmous betterave

## COTÉ MER

- Ventrèche de gambas, coulis spicy
- Meringue de haddock et laitue de mer
- Wrap saumon fumé, concombre et crème d'herbes fraîches
- Tartare de truite, fruits de la passion et mangue rôtie
- Gravlax de lieu jaune au muscat
- Croquette de crevette rose aux agrumes
- Fraicheur avocat et saumon gravlax au yuzu

## DESSERT

- Royal chocolat
- Tiramisu
- Choux vanille, caramel beurre salé
- Tartellete fraise, basilic
- Crumble pomme, prune et noix de pécan
- Mi-cuit chocolat
- Financier noisette, crème praliné
- Tarte citron meringué
- Salade de fruits au jus de yuzu



# NOS PLANCHE A PARTAGER

## **Planche charcuterie**

10€/ Pers

Jambon du cotentin, saucisson a l'ail d'antan, chorizo ibérique, andouille de vire, rosette de Lyon

## **Planche fromagère**

10€/ Pers

Tomme de Normandie, pont l'évêque, comté, chèvre, mimolette d'Isigny sur mer et ses condiments

## **Planche charcuterie, fromage**

18€/pers

Jambon du cotentin, saucisson a l'ail d'antan, chorizo ibérique, andouille de vire, rosette de Lyon, Tomme de Normandie, pont l'évêque, comté, chèvre, mimolette d'Isigny sur mer et ses condiments

## LA PLANCHE D'ANTHONY

22€/pers

- Saumon gravlax aux herbes
- mousse de foie gras de canard et pain d'épices,
- Wrap chorizo ibérique, chèvre frais et tomate confite
- Crolesquis de tomme de Mézidon-Canon
- Croque Truffles
- Jambon du cotentin, saucisson a l'ail d'antan
- Bulot et crevette Mayonnaise
- Pont l'évêque, comté
- Condiments