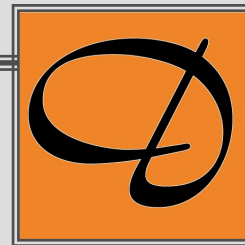


Les Cocktails

Convivialité et plaisir



En 2012 notre chef Franck signe un véritable retour aux origines
On rêve de retour aux sources, de pureté et de simplicité...
On se languit de la campagne et des animaux, on parle « produit », on s'invente « connaisseur », on est
décidément toujours plus expert...Le naturel est cependant bien ancré dans le 21ème siècle : collaboratif,
traçable, ayant intégré le meilleur de la modernité. C'est avec des produits d'origine que cette carte a été concocté,
alliant tradition et modernité.



Le « PICCOLO »

7.10 € par pers

6 pièces par personne

- 2 Toasts
- 1 pièce de pain brioché
- 1 navette à la mousse de foie au porto
- 2 petits fours sucrés

Le « FORTISSIMO »

17.20 € par pers

12 spécialités à choisir par personne
pour un apéritif copieux

La partie froide:

3 pièces à choisir

- Fondue de tomates au chèvre parfumé à la sarriette
- Crème de légumes de saison aux gouttelettes d'huile des Baux
- Petite tomate au caviar d'aubergines
- Crevettes sautées aux légumes craquants et soja
- Crêpe nordique ou périgourdine
- Brochette de tomate mozzarella au basilic
- Mendiant de canard aux fruits secs
- Billes de melon au gingembre et menthe fraîche
- Pannequet de saumon au fromage frais aux herbes
- Les toasts prestige

La « FLUTE TRAVERSIERE »

9.60 € par pers

8 pièces par personne

- 2 Toasts
- 1 pièce de pain brioché
- 1 navette au saumon fumé
- 1 Amuse bouche au choix
- 1 Verrine salée
- 2 petits fours sucrés

La partie chaude:

3 pièces à choisir

- Bouillon de coquilles st Jacques, chorizo et parmesan
- Petite cocotte de haricots coco, ventrèche et foie de Canard
- Tartelette de flétan mi doux aux poireaux
- Coquetier d'œufs brouillés en piperade
- Petite brochette de volaille Thai
- Croque monsieur au saumon fumé



Le « HAUT BOIS »

11.55 € par pers

10 pièces par personne

- 2 Toasts
- 1 pièce de pain brioché
- 2 petits fours salés chauds
- 1 brochette
- 1 Amuse bouche au choix
- 1 Verrine salée
- 2 petits fours sucrés

Les pièces de présentation

2 pièces à choisir

- Arbre à fraises (1 arbre pour 150 fraises) (suivant la saison)
- Cône de légumes craquants avec ses sauces (150 pièces)
- Le pain surprise (jambon fumé et comté ou saumon fumé)
- L'Arbre de macarons sucrés (100 pièces env)



Le « TROMPETTE »

15.70 € par pers

12 pièces par personne

- 3 Toasts
- 2 Verrines salées
- 2 Amuse bouches
- 1 Brochette
- 1 Petit four salé chaud
- 3 petits fours sucrés

En bain -Marie

2 pièces à choisir

- Petite brochette de volaille et magret à l'abricot
- Brochette de St Jacques et saumon, cabillaud et chorizo



Le « VIOLONCELLE »

17.90 € par pers

16 pièces par personne

- 3 Toasts
- 1 Pièce de pain brioché
- 2 Verrines salées
- 2 Petits fours salés chauds
- 2 Amuse bouches
- 2 Brochettes
- 4 petits fours sucrés

Les pièces de sucrées

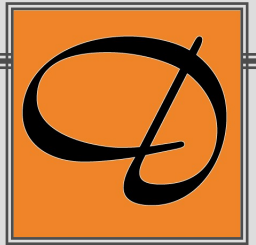
2 pièces à choisir

- L'assortiment de petites mignardises sucrées

Sans
Prestation
de Service

Les Cocktails

Convivialité et plaisir



Pour aller encore plus loin dans notre démarche de la convivialité, du produit vrai et de Tradition, Benoit notre responsable du « Service TRAITEUR » nous présente un Cocktail Dinatoire qui pourra convenir au plus grand nombre, ceux qui souhaitent passer un agréable moment, mais aussi se restaurer tout au long d'une soirée de travail ou familiale.



Exemple de Buffet en vague capitonné

Le Buffet « CHOUCHOU de BENOIT »

Un buffet qui vous permettra de vous restaurer pleinement
14 pièces par personne + 1 plat chaud

Par personne 16.30 € TTC

Nos Voisins

1 pièce de chaque par personne
Wrap de légumes et bacon frit
Panini jambon cru et mozzarella

Le Paradis des Gourmets

1 pièce de chaque par personne

Le mini beignet aux pommes ou chocolat
La mini tarte Tatin
Les macarons sucrés
Le cannelé Bordelais

La Terre

1 pièce de chaque par personne
La navette au foie gras de canard
La grignote de poulet au gingembre
Le croque monsieur ficelle
Le cube de quiche Lorraine ou au saumon

Le Jardin

1 pièce de chaque par personne
La timbale de crudités du moment (150 grs)
Le beignet de mozzarella

La Mer

1 pièce de chaque par personne
Mini noix de St Jacques à la Normande
La crevette en chemise de pomme de terre

Les Choses sérieuses commencent

1 plat chaud à choisir que nous servons en Bain Marie
150 grs par personne

Le risotto de légumes et parmesan
Ou le Risotto de girolles fraîches (+0.6€)
Ou la Brouillade d'œufs en piperade
Ou La brouillade d'œufs au saumon (+0.80€)

Sans
Prestation
de Service

