

**« Le cocktail dinatoire en service buffet et au passage » :  
A vous de le composer selon vos envies et votre budget**

- ✚ Le petit apéritif en 12 pièces salées avec 45 minutes de service
- ✚ Le grand apéritif en 15 pièces salées avec 60 minutes de service
  
- ✚ Le mini cocktail en 18 pièces salées ET sucrées avec 120 minutes de service
- ✚ Le mini cocktail en 24 pièces salées ET sucrées avec 180 minutes de service
- ✚ Le mini cocktail en 30 pièces salées ET sucrées avec 240 minutes de service

**Le cocktail salé froid**

Cake tomate-olive & crème de chèvre façon tiramisu  
Petit flan à l'abricot du Roussillon & chèvre fondant  
Tartelette aux légumes du soleil  
Coupelle de salade de quinoa aux agrumes  
Velouté de petits pois parfumé à la menthe  
Frittata au chorizo & légumes méditerranéens  
Petits pains suédois à la crème & truite fumée  
Salade norvégienne aux crevettes roses  
Velouté de carotte-lait de coco parfumé au curcuma  
Duo de canapés mille-feuille colorés, jambon & saumon  
Verrines de ceviche de daurade au citron vert  
Mini moelleux d'Amélie & chantilly à la tomate  
Salade asiatique aux nouilles sautées & poulet cacahuète  
Verrines à l'avocat sous une crème citron & crevettes parfumé à la thaïlandaise  
Club polaire au caviar d'aubergine & poivrons piquillos  
Mini carré au thon & confit de tomate  
Assortiment de makis végétariens au cœur croquant & sauce relevée  
Salade de wakamé au thon fumé et sésame doré  
Wrap au fromage frais & légumes croquants  
Cannelé au chorizo parfumé au piment d'Espelette  
Mini crème brûlée basilic pignons

**Comprenant les boissons sans alcool (eau, Perrier, coca, jus de fruit)**

---

## Stand de dégustation de produits régionaux

La brandade de Nîmes à l'huile d'olive  
Anchoïade & légumes croquants  
La tapenade noire de région  
Le confit de tomates du soleil  
La seiche fondante & sa rouille à la Sétoise

## Les pièces cocktail chaudes

Gougère moelleuse à l'emmental  
Arancini fondant au parmesan  
Accra de morue Antillais  
Pépîte de seiche panée & sauce aigre-douce  
Tartelette façon flamenkuche  
Bruschetta à l'Italienne  
Samossas aux saveurs orientales

## Les desserts

Rocher coco au cœur moelleux  
Fondant au chocolat d'Amélie  
Guimauve de notre enfance  
Tartelettes aux fruits de saison  
Cannelés de Bordeaux  
Tiramisu griotte & framboise  
Rocher chocolat au cœur praliné  
Les petits macarons colorés

---

## Les options

### Cocktail à volonté à définir : 3€50 HT par personne

- + La Soupe de Champagne au Cointreau & agrumes
- + Le punch parfumé des îles à la vanille et fruits
- + La sangria rouge parfumée aux agrumes et aux épices
- + La sangria blanche parfumée à la pêche

### Option vins :

- Les vins 2 couleurs de la région gamme standard : 2€50 par personne
- Les vins 2 couleurs de la région gamme supérieure : 3€50 par personne
  - Champagne : 8€50 par personne

### Option Ateliers salés (tarifs HT par personne)

*Découpe de filet de saumon Gravelax parfumé & pain nordique, crème citronnée : 2.80 €*

*Découpe de jambon Serrano & son pan con tomate : 2.80 €*

*Plancha de supions méditerranéens en persillade : 3.80 €*

*Plancha Gambas et st Jacques marinées : 4.20€*

*Atelier de confection de sushis et makis, wasabi & sauce soja : 3.80€*

*Foie gras poêlé à l'instant sur brioche et pain d'épices & confit de figes : 4.20 €*

*Plancha 3 viandes marinées (bœuf, agneau, poulet) : 4 €*

*Confection de fajitas de poulet à la mexicaine : 2.80 €*

*Atelier de confection de mini burger à la plancha : 2.80€*

*Atelier hot-dog avec sauces et condiments : 2€*

*Stand d'ouverture d'huîtres de Bouzigues, citron et vinaigre à l'échalote : 4€*

*Plateau composé d'un assortiment de fromages affinés, pain frais & fruits secs : 2.30€*

*Déclinaison de pâtes « al dente », 2 sauces du chef au choix, Parmesan & Pecorino : 2€20*

*Velouté de courges variées servi à la soupière, éclats de châtaignes & dès de Comté : 2€*

### Option ateliers sucrés (tarifs HT par personne)

*Confection de mini crêpe, Nutella & confiture : 2.00 € - Smoothies de fruits frais de saison : 2.60 €*

*Gaufre géante en sucettes et Nutella : 2.90 € - Fontaine de chocolat & pics de fruits frais : 2.00 €*

*Machine à popcorn comme à la foire : 1.00 € - Barbe à papa comme un souvenir d'enfance : 1.50 €*