

## COCKTAILS de RECEPTION

- Les prix comprennent : le service, les verres, le nappage dunicel blanc, les serviettes cocktail.
- Les prix ne comprennent pas la décoration florale.

- **BASE à 15 € / personne**

8 pièces / personne

~ **gaspachos** : Melon, tomate, ...

~ **plateaux de légumes crus & petits sauces**

~ **mises en bouche**

Roulé de galette de blé noir au saumon fumé, Mini wrap saumon ou poulet ou végétarien  
Blinis aux St Jacques, bouchée patate douce / guacamole, Mini financier au poisson  
Roulé de crêpes ( jambon, fromage, saumon, sauce aux herbes )  
Jalousie au basilic, savarin au poisson, moelleux à la carotte, tomate cocktail / crème de saumon  
mini fondant à l'avocat ...

~ **canapés**

crudités, poisson, charcuterie, fromage

~ **verrines**

tapenade de légumes, St Jacques, crabe, saumon fumé ...

~ **Soupe Champenoise**

pétillant, Cointreau, jus de citron, sucre de canne : **3 verres / pers**

- Faîtes-vous plaisir et étonnez vos invités en étoffant et personnalisant votre cocktail afin qu'il soit plus festif, plus ludique et surtout à votre image ...
- Voici quelques idées ...

### L'animation " Plancha " à 5.00 € / personne

**2 pièces / personne** : brochette de poulet mariné, brochette de crevettes, brochette de magret, brochette de St Jacques

**Supplément de 4.00€ / personne** : avec 3 mini escalopes de foie gras / personne sur pic avec pains spéciaux et confitures

### "Le Bar à huîtres " à 5.00 € / personne

**2 huîtres / personne**

### L'animation " mini marmites chaudes " à 5.00 € / personne

**2 pièces / personne** : campagnarde & océane

### La découpe de saumon fumé & / ou La découpe de jambon cru à 5.00 € / personne

**2 pièces / personne**

### " La crêpe party " à 5.00 € / personne

**2 pièces / personne** : sucrées avec ses confitures ou salées avec ses garnitures aux légumes

### " La fontaine de chocolat " à 5.00 € / personne

**4 pièces / personne** aux fruits de saison