

# La Formule à 55€

Cocktail apéritif prolongé,  
suivi d'un repas plus court

## LE COCKTAIL APÉRITIF (12 pièces)

### LES VERRINES ET CUILLÈRES

Coulis de poivron rouge, guacamole mexicain  
et crevettes décortiquées

Tartare de tomates et des de chorizo

Cuillères de foie gras et pain d'épices, coulis de fruits exotiques

### LES CANAPÉS

Duo de canapés aux légumes (poivrons grillés, courgettes grillées)

Canapé de terrine de porc noir, péquillos

### LES NAVETTES ET WRAPS

Navette, magret séché et confit d'oignons

Navette, fromage frais et saumon

Wraps de poulet au curry

### LES BOUCHÉES FEUILLETÉES CHAUDES

Bouchées au chèvre chaud et noix

Tartelette mousse de cèpes et persillade

Pétales de ventrèches aux pruneaux

### 2 ATELIERS SALÉS AU CHOIX

parmi la liste ci-dessous :

#### ATELIER BAR A TOMATE

Différentes variétés de tomates :  
grappes, vertes, jaunes, cœurs de bœuf,  
noires de Crimée, servies en tartare ...  
A déguster avec fêta , bille de mozzarella  
Accompagnées d'herbes  
et d'une dégustation d'huile d'olive,  
(citron, ail, basilic)

#### ATELIER JAMBON

Jambon Serrano 12.mois d'âge,  
pan con tomates  
( présentoir de découpe en bois )  
Saucisson rosette de Lyon  
Chorizo

#### ATELIER WOK

Crevettes aux épices en mini bol Thai  
Saint-Jacques poêlées servies en brochettes  
avec mangue et ananas  
(2 pièces / personne)

#### ATELIER CANARD

Brochettes de canard aux fruits  
( ananas , abricots ) sauce au miel



## EN OPTION

LA PETITE MISE EN BOUCHE . 5 € / pers  
Brochettes de crevettes sauce beurre blanc zeste de Combava

LE TROU BIGOURDAN . 3 € / pers

Glace aux pruneaux et armagnac

Ou

Sorbet pomme manzana

Ou

Glace pamplemousse, champagne rosé

## LE PLAT

Grenadin de veau sauce champignon du moment  
et son millefeuille de carottes, betteraves.

Ou

Gigot de 7 heures au thym et ses pommes grenailles

Ou

Volaille fermières sauces écrevisses

accompagnées de sa tarte aux légumes du soleil

## LE FROMAGE

Ardoise du fromager et ses jeunes pousses de salades,  
chutney et fruits secs

## LE DESSERT

CARROUSEL DE DESSERTS  
(Mignardises ; verrines, petits fours classiques  
(6 pièces par pers)

Ou

PIÈCES MONTÉE CLASSIQUE

(2 choux par pers)

Ou

ATELIER SUCRÉ ANTILLAIS

Ou

PIÈCE DE FRUITS GÉANTES

(à partir de 100 pers)

Accompagnée d'une fontaine de chocolat chaud  
(Supplément de 2€ par pers)

Café et petit pain individuel inclus  
Personnel service et cuisine compris

Hors boissons

Hors nappage et location de vaisselle

Prestation art de la table sur devis

Déplacement supérieur à un périmètre de 50 kilomètres sur devis