

# Cocktail Dinatoire

Minimum 20 personnes

## 30 pièces par personne :

- 2 Verrines assorties
- 3 Canapés froids
- 4 Feuilletés salés chauds
- 2 Croustades
- 3 Mini burgers
- 2 sandwichs cocktail (pain surprise)
- 2 Navettes
- 2 Verrines gaspacho
- 5 Entremets traiteur
- 5 Assortiments sucrés

### Verrines dégustation assorties

- Verrine de mousse de truite à l'aneth et oeufs de saumon
- Verrine de capuccino de foie gras de canard au pain d'épices
- Verrine de guacamole à l'effiloché de crabe
- Verrine de chèvre tomate confite biscuit et coulis basilic

### Canapés froids assortis

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| Rosette de Lyon       | Mousse de foie gras de canard aux amandes |
| Saumon fumé maison    | Chèvre paprika                            |
| Végétarien            | Tomate et oeufs durs                      |
| Jambon cru de Manigod | Tarama grec                               |

### Feuilletés salés chauds pur beurre

- |                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| Tarte au Beaufort | Pizza Sicilienne      |
| Saumon et épinard | Saucisse viennoise    |
| Quiche Lorraine   | Torsade olive anchois |

### Tartelettes croustades cocktail assorties

- |                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| Crèmeux tomate basilic | Fromage blanc fines herbes |
| Rillettes de saumon    | Macédoine au crabe         |
| Gambas au curry        | Gambas à l'aneth           |

### Mini burgers fraîcheur

- |                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| Burger à la provençale              | Burger au foie gras de canard |
| Burger au saumon fumé               | Burger de thon au curry       |
| Burger asperge verte tomate confite | Burger végétarien             |



### **Sandwich Cocktail :**

Pain surprise assortiment de charcuterie  
(40pièces)

Pain surprise saumon fumé et tarama  
(40pièces)

### **Navette cocktail assorties :**

Saumon fumé  
Jambon blanc  
Fromage de Savoie

Jambon de Savoie  
Mousse de foie gras  
Mousse de Roquefort

### **Verrines gaspacho :**

Tomates concombre et menthe

### **Entremets traiteur :**

Opéra de foie gras  
Millefeuille de chèvre  
Mini pavé Norvégien

### **Assortiments sucrés :**

Ganache chocolat  
Tartelette panachées aux fruits  
Mini éclairs  
Cake pistache

Financier griotte  
Mousse de fruits  
Mini macarons

**42€ TTC/pers.**

### **EN SUPPLEMENT**

#### **Animations chaudes :**

Cassolette d'écrevisse 3€ / pers.

Brochette de Gambas 2,50€ / pers.

Brochette de volaille au curry 2€ / pers.

(Toutes nos animations chaudes sont élaborées directement en cuisine et non devant le client, le tout sera servi sur plateaux par les serveurs du cocktail)

#### **Les plateaux :**

Plateaux de nos fromages des Aravis et son pain tranché : 3,20€ / pers

Plateaux de charcuteries de nos montagnes et son pain tranché : 3,20€ / pers

Supplément serveuse : 77€ / serveuse, forfait de 3h30 (1 serveuse pour 50 pers.)

Supplément vaisselle cocktail : 1,20€ / pers.