

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

### Feuilletés salés chauds pur beurre

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

### Tartelettes croustades cocktail assorties

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

### Mini burgers fraîcheur

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



### **Sandwich Cocktail :**

Pain surprise assortiment de charcuterie  
(40pièces)

Pain surprise saumon fumé et tarama  
(40pièces)

### **Navettes 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

**39,50€ HT/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 serveur : 144€HT / serveur, forfait de 4h  
(1 serveuse pour 50 pers.)

Supplément vaisselle cocktail : 2€HT / pers.

Forfait livraison 22,50€ HT sur le bassin Annécien.