



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

Menu Dinatoire

Minimum 20 personnes

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)

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

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 serveur : 40€ TTC / heure / serveur, forfait de 8h
(1 serveuse pour 50 pers.)

Supplément vaisselle cocktail : 2€HT / pers.

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