



# COCKTAIL

## LA CARTE COCKTAIL

### Pièces cocktails - Apéritifs

1.44€ Pièces

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daikon
- Tataki de saumon au sésame
- Brochette de tomates confites et bille de Mozzarella
- Roulade jambon Serrano à l'aubergine grillée

Tous les menus sont de fabrication maison

- Tartelette au caviar d'aubergine et feta
- Pique de poulet Tandoori
- Transparence de St jacques à la coriandre
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Médaillon de volaille aux petits légumes
- Roulade rillettes de saumon aux câpres et échalotes

Tous les menus sont de fabrication maison

### Pièces cocktails - Apéritifs chaudes

1.92€ Pièces

#### Cocktail chaud

- Croustillant de gambas au poivre du Timut
- Bun's au foie gras et magret de canard fumé
- Croustillant Thai

Tous les menus sont de fabrication maison

- Croustillant de foie gras
- Bun's effiloché de porc au caramel d'épices
- Empanadas au lard fumé et confit d'oignons

Tous les menus sont de fabrication maison

### Les Brochettes Chaudes et froides

1.44€ Pièces

- Brochette de légumes grillés
- Brochette de tomate cerise, basilic et mozzarella
- Brochette de boeuf mariné

Tous les menus sont de fabrication maison

- Brochette canard au miel et sauce soja
- Brochette poulet mariné au citron confit
- Brochette de crevettes au curry rouge

Tous les menus sont de fabrication maison

### Les clubs sandwich cocktail

1.87€ Pièces « Taille cocktail »

- Club Sandwich Parisien  
« Jambon blanc truffé, poitrine fumée, oeuf, salade »
- Le Club Norvégien  
« Saumon mariné et fromage frais citron »
- Tortillas Ibérique  
« Jambon Serrano, Poivrons grillés, fromage frais »

Tous les menus sont de fabrication maison

- Club Sandwich Crétois  
« Feta, aubergine grillé »
- Club Tartare  
« Chiffonnade de boeuf, sauce tartare »
- Bun's Suédois  
« Rillettes de maquereaux et malossol »

Tous les menus sont de fabrication maison



# COCKTAIL

## Les Animations Culinaires

### ANIMATIONS FROIDES

Réalisé devant les invités par nos Chefs

Tarif par personne( 3 pièces par personnes )

Tous les menus sont de fabrication maison

#### STAND SAUMON FUME - 4.32€

Tarif par personne( 3 pièces par personnes )

Saumon bio, découpe minute, garnie de blinis au sarrasin.  
Beurre au citron, Beurre aux algues, Beurre au piment d'Espelette

#### BAR A HUITRE - 3.85€

Tarif par personne( 2 pièces par personnes )

Huitre Agon-Coutainville ouverture minute  
Condiments : deux huitres Vinaigre à l'échalote, pain de seigle et rince doigt, beurre aux algues et beurre citron confit

#### BAR A BULOTS - 3.85€

Tarif par personne( 50g pièces par personnes )

Condiments : pain et rince doigt, beurre aux algues  
Mayonnaise maison

#### BAR A FUMÉ - 4.15€

Tarif par personne( 3 pièces par personnes )

Découpe et fumage sous cloche au bois de hêtre et romarin  
- Boeuf fumé - Magret de canard fumé  
- Dos de saumon fumé - Filet mignon de porc fumé

#### BAR A FOIE GRAS - 5.94€

Tarif par personne( 30g pièces par personnes )

Marbré de foie gras au Coteaux du Layon avec pains spéciaux

#### STAND PATA NEGRA - 456.50€

(vendu à la pièce 8kg environ)  
Traditionnel jambon ibérique cru espagnol  
Condiment : Pain, beurre

#### BAR A SUSHI - 5.98€

Tarif par personne( 3 pièces par personnes )

- Californien (crevette, avocat, oeuf de truites)  
- Saumon au sésame  
- Végétarien (concombre, fromage frais, menthe)

#### STAND SAVEURS DES JARDINS - 3.85€

Légumes croquants et assortiments de sauces ( assortiments de légumes de saisons)  
Variantes de courgettes,  
Champignons marinée à la japonaise

#### STAND FACCACCIA - 4.15€

Focaccia et Croustillant de tortillas au paprika fumé  
Tapenade d'olive noir, Houmous parfumé  
Caviar d'aubergine grillé, Caviar de légumes  
Compoté de tomates au basilic

### ANIMATIONS CHAUDES

Réalisé devant les invités par nos Chefs

Tarif par personne( 3 pièces par personnes )

Tous les menus sont de fabrication maison

#### BAR A FOIE GRAS - 5.94€

Tarif par personne( 30g par personnes )

Foie gras de canard poêlé avec pains spéciaux  
Chutney du moment

#### BAR A PLANCHA - 5.49€

Tarif par personne( 3 pièces par personnes )

Noix de Saint Jacques  
Gambas marinées aux agrumes  
Saumon mi fumé - mi cuit

#### PLANCHA THAÏ - 3.95€

Tarif par personne( 2 pièces par personnes )

Brochettes grillées minute devant les invités  
Brochette porc et crevettes parfumés x2

#### BAR A Rôtisserie - 5.49€

Tarif par personne( 3 pièces par personnes )

Viandes grillées minute et découpés devant les invités  
- Filet de boeuf marinée  
- Aiguillette de canard Mariné au miel et sauce soja  
- Filet mignon de porc mi-fumé

#### BAR A CHORIZO - 4.32€

Tarif par personne( 3 pièces par personnes )

Chorizo grillé minute et flambé à l'eau de vie à la figue

#### BAR A FONDUE NORMANDE - 4.18€

Tarif par personne( 3 pièces par personnes )

Fondue de camembert Fermier de Gavray,  
Cidre et calvados et croûtons de pain grillés

#### BAR A Brochettes - 4.42€

Tarif par personne( 3 pièces par personnes )

Viandes grillées minute devant les invités  
- Brochette de boeuf Kefta  
- Brochette de canard Mariné au miel et sauce soja  
- Brochette de filet mignon de porc mi-fumé  
- Brochette de poulet saté



# COCKTAIL

## Les Animations Culinaires

### LES STANDS SUCRÉS

Pour des vins d'honneurs GOURMANDS

Réalisé devant les invités par nos Chefs

### STAND FONDUE DE CHOCOLAT - 4.88 €

Tarif par personne ( 3 pièces par personnes )

Brochettes de fruits et de guimauve

### STAND A SORBET & GLACE - 4.40 €

Tarif par personne ( 2 pièces par personnes )

(vanille, fraise, chocolat...)  
Avec mini cône et gaufrette au chocolat

### STAND SMOOTHY - 3.80 €

Tarif par personne ( 1 verre par personnes 16 cl par personnes )  
(fraise, mangue, coco, ananas)

### STAND MINI CRÊPE PARTY - 4.88 €

Tarif par personne ( 3 pièces par personnes 16 cm diamètre)

Confiture maison, Nutella, sucre

### STAND PYRAMIDE DE MACARONS - 4.88 €

Tarif par personne ( 3 pièces par personnes )

Macarons en assortiment de saveurs

### Cocktail Sucrés

1.56 € Pièces

### Les sucrés

- Macaron
- Merveilleux citron
- Opéra
- Craquelin noisette
- Confit de pommes et sablé breton

Hors livraison, hors boissons, hors service  
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais