LES ATELIERS TRAITEUR

POUR VOS EVENEMENTS PRIVÉS

LAISSEZ VOUS GUIDER

LES ATELIERS TRAITEUR

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

LES ATELIERS TRAITEUR

Baptême, anniversaire, repas de famille, fête entre amis ...

Le cocktail apéritif

Servi sous forme de buffet, vous pouvez choisir le nombre de pièces qui vous convient.
Vos propres boissons pour le cocktail peuvent être ajoutées sans droit de bouchon.
Possibilité d'ajouter des Ateliers culinaire en supplément.

FORMULES BOISSONS INCLUSES - **Seulement si servit par nos soins** – prix TTC

Formule 1 - 8 pièces cocktails (5 froids et 3 chauds) - 16€ par personne
Formule 2 - 10 pièces cocktails (7 froids et 3 chauds) - 18€ par personne
Formule 3 - 12 pièces cocktails (9 froids et 3 chauds) - 20€ par personne
Formule 4 - 15 pièces cocktails (12 froids et 3 chauds) - 22€ par personne

Service (à partir de 30 personnes) - INCLUS
Soupe catalane, Eaux , coca, jus d'orange - INCLUS
Nappage + Verrerie - INCLUS

FORMULES BOISSONS NON INCLUSES – prix TTC

Formule 1 - 8 pièces cocktails (5 froids et 3 chauds) - 14€ par personne
Formule 2 - 10 pièces cocktails (7 froids et 3 chauds) - 16€ par personne
Formule 3 - 12 pièces cocktails (9 froids et 3 chauds) - 18€ par personne
Formule 4 - 15 pièces cocktails (12 froids et 3 chauds) - 20€ par personne

Nappage + Verrerie - INCLUS

LES ATELIERS TRAITEUR

PIÈCES APÉRITIVES

NOS PAINS

- Mini cheese Burger
- Black burger au Saumon
- Blinis, crème citronnée, saumon fumé et petites herbes
- Volaille, houmous à la coriandre, pain aux céréales.
- Chèvre, basilic, caviar de tomates confites, pain à la tomate.
- Avocat en guacamole, crémeux de ventreche de thon, pain aux céréales.
- Navette au jambon de parme, confit de légumes, parmesan et mascarpone.
- Navette au saumon fumé à l'aneth, crème citronnée.

TARTELETTES

- Duxelles de champignons
- Oignons confits et tomate rôtie
- Poireaux, comté et petits lardons
- Chutney d'abricots au romarin & comté
- Chèvre frais, asperge verte & ciboulette
- Crème d'aneth & saumon fumé

PINTXOS* (FROID)

- Caviar d'aubergine, Ossau-Iraty & jambon basque.
- Ail & tomates, anchois marinées.
- Tomates & Serrano.
- Tomates & Manchego.
- Piperade & chorizo
- Chèvre, pâte de coing & noix.
- Thon & Poivron padron.

**Tranche de pain surmontée d'une garniture.*

VERRINES

- Gaspacho de betterave & chantilly au chèvre
- Chèvre, pommes caramélisées et magret de canard
- Tartare d'avocat, crème de crevettes
- Légumes confits
- Tartare de légumes, vinaigrette au sésame & féta.

PIÈCES CHAUDES

- Samossas au poulet
- Samossas au jambon ibérique
- Mini cheese Burger
- Brochettes de poulet sauce teriyaki
- Brochettes de crevettes épicées.
- Brochettes de légumes.

PIÈCES SUCRÉES

Sur demande

ATELIERS CULINAIRES

HUÎTRES

Huitres d'ici et d'ailleurs, ouvertes devant vous, accompagnées de pain et de différents assortiments.

SAUMON

Nous découpons devant vous de délicieuses tranches de saumon fumé, d'une crème citronnée, de blinis, ainsi que de l'aneth.

SERRANO

Jambon Ibérique de qualité supérieure, découpé sous vos yeux, accompagné de pan con tomate.

FOIE GRAS POÊLÉ

Foie gras poêlé accompagné de crème de balsamique, de granny smith et de pain d'épice.

PLANCHA MINI BROCHETTES

A choisir 3 possibilités parmi :

- Poulet, canard, boeuf.
- Saumon, thon, crevettes

BURGER

Assortiment de Minis-Burgers réalisés sous vos yeux.

MOZZARELLA

3 variétés de mozzarella AOP à déguster, accompagnées de tomates, pain grillé, et, de pesto.

FLAMBAGE DE LA MER

- Gambas flambées au whisky
- St Jacques flambées au cognac

LES ATELIERS TRAITEUR