

COCKTAIL DINATOIRE

Salé

- 5 canapés : 6,50€/personne
- 10 canapés : 12,50€/personne
- 5 canapés + 2 cuillères + 2 verrines : 14,50€/personne
- 10 canapés + 2 cuillères + 2 verrines + 1 divers : 19,50€/personne
- 10 canapés + 3 cuillères + 3 verrines + 3 divers : 25,50€/personne
- plateau de 70 canapés : 65€
- plateau de 54 verrines : 98€
- plateau de 32 cuillères : 48€

• Canapés

- Saumon fumé & fromage frais citronné
- Crème de tomates séchées & chorizo
- Mousse de foie gras & pistaches
- Tapenade de poivrons & brebis
- Rillettes de thon aux agrumes
- Avocat & crevettes au sésame
- Betterave & fromage frais
- Parfait marin & mayonnaise yuzu

• Cuillères

- Crème de fromage persillé & légumes confits
- Roulés de truite fumée à la framboise & crème d'aneth
- Boudin noir & pommes caramélisées
- Mini samoussa & sauce mangue
- Accra de morue, sauce aigre douce
- mini kefta
- falafel & houmous

• Verrines

- Tempura de gambas & chutney de mangue
- Brochette de poulet & tzatziki
- Guacamole & crevettes marinées
- Gambas aux épices cajun & sauce cardinalisée
- Taboulé libanais & crème d'oignon grillé

• Autres

- Mini croques monsieur
- Petit gâteau noix & roquefort
- Petit gâteau crabe & ciboulette
- Wrap de poisson fumé & crème à l'aneth
- Wrap jambon cru & pesto

Entreprise Tara Traitteur
65-69 route des lacs
33990 Naujac sur mer
06.46.28.36.85
SIRET 901.240.911

• Plateaux garnis

- Charcuteries classiques (chorizo, rosette, jambon de pays...) +/- 20 pers
70€
-
- Charcuteries italo-hispanique (chorizo ibérique, coppa, serrano, jambon à la truffe...) +/- 20 pers
80€
-
 - Mix charcuterie / fromages +/- 20 personnes
90€
-
- Plateaux extra (charcut, fromages, crackers, légumes & dips) +/- 15 pers
80€
-
- Fromages (comté, morbier, brebis...) +/- 20 pers
90€

• Buffets animés ou thématisés

- Buffet plancha: Brochettes de crevettes /poissons/viandes marinés (3pcs/pers)
6,50€/pers
-
- Buffet découpe: Assortiment de charcuteries ibériques ou régionales (6pcs/pers)
5,80€/pers
-
- Buffet saumon : Fumaison et découpe de saumon & confection de blinis (3pcs/pers)
5,00€/pers
-
 - Bar à tapenades & crudités : assortiment de légumes & dips
4,50€/pers
-
 - Huîtres : la douzaine
20,00€/pers
-
 - Assortiment de crevettes : roses, blanches & grises (selon arrivage)
5,50€/pers
-
 - Buffet asiatique : Assortiment de makis & brochettes teriyaki (5 pcs)
7,50€/pers
-
 - Buffet mexicain : Duo de fajitas (2 pcs)
3,80€/pers
-
 - Buffet fondue savoyarde :
4,50€/pers
-
 - Buffet américain : Duo de burger & croque-monsieur (2 pcs)
4,50€/pers
-
 - Bar à pizza : voir carte (2 parts)
3,80€/pers
-
 - Bar à pop corn : épices à définir
3,00€/pers

Entreprise Tara Traiteur
65-69 route des lacs
33990 Naujac sur mer
06.46.28.36.85
SIRET 901.240.911

Nos desserts

- Gâteau ou wedding cake thématisé : 5,50€/la part
- Dessert à l'assiette : 6,00€/personne

- 3 mignardises : 3,80€/personne
- 5 mignardises : 6€/personne
- 8 mignardises : 10€/personne

- Croustillant aux 3 chocolats & mascarpone
 ou
- Tarte au citron meringuée & zeste de yuzu
 ou
- Cheese cake orange, citron, croustillant spéculos & coulis exotique
 ou
- Brownie coulant aux 2 chocolats, chantilly à la framboise
 ou
- Mousse bavaroise au caramel, génoise chocolat, popcorn & tuile croquante
 ou
- Pavlova de meringue aux fruits rouges, coulis de framboises & chantilly à la vanille de Madagascar

• **Mignardises**

- Macarons
- Canelés
- Mille feuilles
- Eclair
- Tartelette aux fruits
- Opéra
- Dune
- Brownie

• **Verrines**

- Panna cotta (parfums au choix)
- Mousse liégeoise au chocolat
- Bavarois (parfums au choix)
- Salsa de fraise & crème fouettée
- Tiramisu
- Vacherin