

Cocktail dînatoire (hors service)

Le vin d'honneur

- 5 canapés : 7,00€/personne

- 5 canapés + 2 cuillères + 2 verrines : 16,50€/personne

- 10 canapés + 2 cuillères + 2 verrines + 1 divers : 20,50€/personne

- 10 canapés + 3 cuillères + 3 verrines + 3 divers : 26,50€/personne

- plateau 60pcs : 80€

- plateau de 54 verrines : 125€

- plateau de 32 cuillères : 70€

• Canapés

- Saumon fumée & 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

• 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

• 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 Traiteur

65-69 route des lacs

33990 Naujac sur mer

06.46.28.36.85

SIRET 901.240.911

COCKTAIL DINATOIRE HAUT DE GAMME

Salé

- 10 canapés : 20,00€/personne
- 5 canapés + 2 cuillères + 2 verrines : 22,00€/personne

• Canapés

- _ Bonbon de foie gras & gelée framboise-porto
- _ Canapé de truite fumée & crème à l'aneth
- _ Pincette de volaille façon tex-mex
- _ Tartelette chèvre & oignons confits
- _ Bœuf rôti & crème au raifort
- _ Nougat de volaille aux pistaches

• Cuillères

- _ Carpaccio de St jacques à la betterave
- _ Conchiglioni farcis au chèvre, noix & citron
- _ Arrancini de risotto au romarin & coulis de tomates
- _ Croustillant de canard confit & sauce hoi sin
- _ Mangue & crabe épicé

• Verrines

- _ Tartare de saumon à la tahitienne
- _ Salade de crabe au sésame
- _ Brochettes de poulet au satay
- _ Crumble chèvre, figue & jambon de parme

- Buffets animés ou thématiques

- 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)
5,50€/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)
6,50€/pers
 - *Buffet asiatique : Assortiment de makis & brochettes teriyaki (3 pcs)*
4,50€/pers
 - *Buffet mexicain : Duo de fajitas (2 pcs)*
3,80€/pers
 - *Buffet américain : Duo de burger & croque-monsieur (2 pcs)*
4,50€/pers
 - *Bar à pizza : voir carte (2 parts)*
4,20€/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

- 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€

Le sucré

- *Wedding cake thématisé : 6,50€/la part*

- Génoise vanille, mousse framboise, mousse citron & framboises fraîches
- Génoise vanille, mousse framboise & framboises fraîches
- Génoise vanille & mousse façon tiramisu
- Génoise vanille, mousse chocolat blanc & framboises fraîches
- Génoise vanille & insert façon banoffee
- Génoise vanille, mousse passion et framboises fraîches
- Génoise vanille, mousse mûre et mousse citron
- Génoise chocolat & mousse praliné
- Génoise citron & mousse fraise
- Génoise Vanille/café & mousse café
- Génoise vanille & mousse façon fraisier ou framboisier
- Génoise vanille, pépites de chocolat & mousse chocolat au lait
- Génoise vanille, pommes caramélisées & mousse spéculos
- Génoise vanille & mousse fruits rouges
- Génoise vanille & poivre timut & mousse pêche
- Génoise pistache & mousse fruits rouges
- Génoise chocolat & mousse poire
- Génoise chocolat & mousse façon forêt noire
- Génoise citron pavot & mousse vanille

- Mignardises

- 3 mignardises : 4,10€/personne
- 5 mignardises : 6,70€/personne
- 8 mignardises : 10,60€/personne

- Macarons
- Canelés
- Choux
- Mille feuilles
- Eclair
- Tartelette aux fruits
- Opéra
- Trois chocolats
- Dune
- Brownie
- Panna cotta
- Mousse (choco / caramel / fruits...)