

COCKTAIL DINATOIRE

Salé

- 10 canapés : 9,50€/personne
- 5 canapés + 2 cuillères + 2 verrines : 11,50€/personne
- 10 canapés + 2 cuillères + 2 verrines + 1 divers : 16,50€/personne
- 10 canapés + 3 cuillères + 3 verrines + 3 divers : 20,50€/personne
- plateau de 70 canapés : 60€
- plateau de 54 verrines : 75€
- plateau de 40 cuillères : 60€

• Canapés

- Saumon fumé & fromage frais citronné
- Crème de tomates séchées & Olive
- Crème de tomates séchées & chorizo
 - Tapenade & jambon de pays
- Rillettes de saumon aux baies roses
 - Avocat & crevettes au sésame
 - Betterave & fromage de chèvre

• Cuillères

- Tapenade de carottes & effiloché de cabillaud,
- Crème de fromage de chèvre & légumes confits
- Roulés de saumon fumé à la framboise & crème d'aneth
 - Boudin noir & pommes caramélisées
- Accra, fromage frais & sauce aigre douce

• Verrines

- Tempura de gambas & chutney de mangue
 - Brochette de poulet & tzatziki
 - Fromage pané & sauce tomate
 - Guacamole & crevettes marinées
- Gambas aux épices cajun & sauce cardinalisée
 - Mini samoussa & chutney mangue

• Autres

- Mini croques monsieur
- Petit gâteau noix & roquefort
- Petit gâteau crabe & ciboulette
 - wrap au choix

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)
5,50€/pers
-
- Buffet découpe: Assortiment de charcuteries ibériques ou régionales (5pcs/pers)
4,80€/pers
-
- Buffet saumon : Fumaison et découpe de saumon & confection de blinis (3pcs/pers)
4,00€/pers
-
- Buffet de crudités : assortiment de légumes & dips
4,50€/pers
-
- Huîtres : la douzaine
19,00€/pers
-
- Assortiment de crevettes : roses, blanches & grises (selon arrivage)
4,50€/pers
-
- Buffet asiatique : Assortiment de makis & brochettes teriyaki (5 pcs)
6,50€/pers
-
- Buffet mexicain : Duo de fajitas (2 pcs)
2,80€/pers
-
- Buffet américain : Duo de burger & croque-monsieur (2 pcs)
3,50€/pers

Le sucré

- Wedding cake thématisé : 4,70€/la part
- Dessert à l'assiette : 5,20€/personne
- 3 mignardises : 3,90€/personne
- 5 mignardises : 6,50€/personne
- 8 mignardises : 11€/personne
- plateaux 60 pièces : 75€
- 1 verrine : 1,60€/personne
- 3 verrines : 4,50€/personne

Nos desserts

- 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