

NOS FORMULES TRAITEUR



**NOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE PRÉSENT DANS LES FORMULES
« DISCOVERY », « WORK & LASER » ET « RÉCEPTION »**
19 pièces froides et chaudes par personne

PARTIE FROIDE

- 2 Toasts assortis
- 1 Mini pan bagnat
- 1 Pain grillé au flétan
- 1 Cuisse de caille fumée
- 1 Pain surprise au foie gras
- 1 Verrine en gaspacho andalou
- 1 Pain suédois au saumon fumé
- 1 Verrine de concombre bulgare
- 1 Pain d'épices grillé au magret fumé
- 1 Mini brochette de crevettes sauce cocktail

PARTIE CHAUDE & DESSERT

- 1 Mini kebab
- 1 Escargot à la ficelle
- 1 Mini hamburger maison
- 1 Pain grillé au boudin antillais et pomme
- 1 Mini courgette farcie à la mousseline de saumon
- 1 Toast Fromage
- 2 Mignardises

**NOTRE COCKTAIL APÉRITIF PRÉSENT DANS LA FORMULE
« LASER APÉRO »**
15 pièces froides par personne

- 2 Toasts assortis
- 1 Mini pan bagnat
- 1 Cake à la Provençale
- 1 Mini brioche au foie gras
- 1 Pain surprise au saumon fumé
- Assortiment de légumes sauce cocktail
- 1 Pain aux 3 couleurs à la mousseline de légumes
- 1 Mini navette au jésus
- 1 Pain suédois au tarama
- 1 Sandwich de poulet à la gribiche
- 1 Tarte provençale
- 1 Aileron de poulet à l'américaine
- 1 Toast Fromage
- 2 Mignardises

**Ces formules sont données à titre indicatif, et varient en fonction des produits saisonniers.
Possibilité de mignardises supplémentaires (sur commande).**

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes particulières : repas végétarien, halal, sans alcool, etc.
Nous nous adapterons à vos attentes, pour que votre soirée soit inoubliable !!!