

# Cocktail Apéritif et buffet

## Thème Provence

À partir de 25/30 personnes comprenant

La matière première, la mise à disposition des plats et matériel de chauffe. Un serveur pour 25/30 convives est indispensable au bon déroulement de la réception. Celui-ci sera facturé au forfait (représentant 8h de service plus déplacement).







### Cette première partie se déroulera autour d'un point boisson

#### Animation froide :






- Une présentation de panier d'anchoïade et Tapenade

#### Apéritif :

- Mignardises salées (3 pièces par personne assorties)

-  **Bagel de Provence** : Mini bagel à l'huile d'olive garni d'une mousseline de rascasse et de quelques œufs d'anchois.
  -  **Les sardines du vieux port** : Mini cake au citron garni de rilette de sardine au fromage blanc et de dés de cédrat confits.
  -  **Les Balkans** : Mini pomme rate garnie d'un morceau d'esturgeon fumé et saupoudrée de caviar « Petrossian » déshydraté.
  -  **Olivade** : petit financier salé garni d'une tapenade d'olive noire et d'un pétale de tomate confite
  -  **Le poiv'caille** : Mini moelleux au poivron garni d'une confiture de piquelos à l'Espelette et d'un demi-œuf de caille.
- Les macarons salés (1 pièce par personne)
    -  **Macaron au foie gras** : Macarons salés au curry garnis de foie gras, de magret de canard fumé et d'un écrasé de figues moelleuses

#### Pièces chaudes en animation friture : 2 choix à faire

-  **Mini nems au crabe et crevette et sa sauce cacahuète**
-  **Tempura de moule au citron vert**
-  **Bille d'accra de morue et sa sauce rougail**
-  **Mini samossa végétarien à la cannelle**
-  **Beignet de blanc de seiche mariné à la persillade**

#### Les invités s'installent à table où un buffet les attend.

#### Buffet froid:

- Papeton d'aubergine à la menthe et sa sauce basilic
- Salade de rouget à l'escabèche
- Gigot d'agneau farci aux pignons
- Chaud froid de volaille ou carpaccio de bœuf à la pistache
- Salade de pourprions à la Provençale
- Confit de légumes
- Bayaldi provençale

#### Fromage :

- Assortiment de fromage de chèvre
- Pains spéciaux

#### Desserts :

- Buffet de tarte et entremets
- Croustillant aux fraises, tarte au citron meringuée.

### OPTIONS :

Cocktail champenois et cocktail de jus de fruits  
Bar à huitre (3/4 huitres de l'étang de Thau/pers)  
Fontaine de chocolat chaud et ses fruits de saison et guimauves  
Assortiment de cafés et thés  
Location de verrerie cocktail (1 tumbler, 1 vin, 1 coupe)  
Location de nappage de buffet blanche (pour table de 2.20m environ)  
Location mange debout avec nappe stretch blanche

## Prix par personne

A partir de  
**27,50 € HT**

TVA 10%