

# Cocktail le Gourmand

*Le cocktail aux multi-saveurs !*

*Copieux et raffiné, ce thème en met plein la vue et les papilles.*

*Déjeuner ou dîner, il saura mettre en valeur vos événements important.*

*Sa mise en œuvre demande peu d'attention, mets froids et chauds, dans sa vaisselle en verre.*

*Un repas haut de gamme en version buffet*

*Des adaptations sont possibles pour des mets 100% froids.*

Le Gourmand		33,80 € HT / pers		
20 Personnes minimum		Prix pc	Pc	Total HT
Pain surprise façon SebeO (par Club sandwich)		1,50 €	40	60,0 €
Bouchée saumon fumé maison & crevette		2,40 €	40	96,0 €
<b>Assortiment de petit Hors d'œuvre</b> (3 pieces par pers)		3,60 €	60	216,0 €
(en bocaux en "verre" froid ) <u>Exemple d'assortiment:</u>				
*Saumon gravlax, crémeux à l'aneth, tartare de crevettes et mini blini				
*Mousse de basilic, méli-mélo de tomate, feta, olive noire				
*Parfait de betterave et son coulis épicé				
<b>Plat CHAUD!</b> "Pot version Cocktail" !		7,90 €	20	158,0 €
(en bocaux en "verre" & livré en conteneur isotherme ) <u>Exemple d'assortiment:</u>				
*Risotto de pintade aux champignons frais				
*Sauté de volaille aux cèpes et ses mini penne aux légumes				
+1€ *Chapon rôti, marrons braisés et cubes de patate douce (Noel)				
*Fricassée de moules safranées et son riz jaune				
*Risotto de gambas persillées				
+1€ *Cabillaud rôti sauce crustacés, écrasé de pommes de terre à la truffe (Noel)				
*Plat version Végétarien *				
<b>Plateau de Fromages:</b>		5,00 €	10	50,0 €
Petit pain aux céréales				
<b>Assortiment de 3 Mini desserts sucrés (2pc par pers)</b>		2,40 €	40	96,0 €
Petite tropézienne / Financier pistache framboise / Mousse chocolat				
Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option				

## Notre conseil:

*Une fin de repas sans café une fausse note à éviter !*

## Memo:

*Tous nos cocktails sont personnalisables  
pour s'adapter parfaitement à vos événements !*

