

## COCKTAIL « DEJEUNER » GRAND ALBERT 18 PIECES CLASSIQUE ET/OU VEGETARIEN AU CHOIX

*Cocktail : 18 pièces : 27.00€ TTC par personne*

*12 pièces : 22€ TTC par personne - 6 pièces : 15€ TTC par personne*

*Vins : 2.50€ TTC par personne (en option)*

### Composition du cocktail en pièces salées (valeur de 10 pièces par personne)

**Wrap (classique) :** Poulet - Légumes - Saumon - Jambon Serrano

**Canapé (classique) :** Tomate confite magret de canard fumé - Bloc de foie gras de canard-figue - Filet de poisson blanc-œuf de truite - Tortilla aioli - Tomate confite-fromage frais au chèvre - Reblochon fondue et poitrine fumée - Crevettes au épices et compotée de mangue - Mozzarella et pastrami, involtini tomate

**Mini-Sandwich (classique) :** Mini pains fougasses provençaux - Mini pains polaires saumon fumé moutardes ax épices - Mini pains ciabatta jambon-légumes grillés - Mini pains baignant-œuf mimosa-thon - Mini club sandwich polaires saumon concombre

**Moricettes (classique) :** Jambon sec-crème de concombre - Tomate-Mozzarella - Coppa-Poivrons - Saumon fumé-fromage frais citronné - Comté-beurre-noix

**Pain surprise (végétarien) :** Houmous-Légumes marinés - Asperge-fromage frais - Fromage de chèvre-tomate marinées-roquette - Délice de poivrons - Fromage de brebis-Courge toastée

**Bouchées végétariennes :** Cake au panais potimarron et purée au butternut - Cake guacamole et fève de soja biscuit carthame et spiruline - Millefeuille betterave rouge et fromage de chèvre biscuit à l'emmental et aux graines - Millefeuille mozzarella tomate et mélange de légumes du soleil biscuit au fromage - Clafoutis aux lentilles corail houmous à la carotte et au gingembre

**Tartelettes (végétarien) :** Guacamole - Ratatouille - Concombre aneth et fromage frais

### 1 Cocotte chaude au choix par personne (valeur de 4 pièces par personne)

#### CLASSIQUE

Farfalles au poulet et sa sauce normande

Hachi parmentier au bœuf

Riz au saumon et sa sauce beurre citronnée

Bœuf bourguignon

Lasagne bolognaise

#### VEGETARIENNE

Légumes croquants

Risotto aux champignons

Tian de légumes

Farfalles sauce tomate basilic

Crumble de courgettes, parmesan et thym

### Composition du cocktail en pièces sucrées (valeur de 4 pièces par personne)

**Macarons :** Vanille, Pistache, Café, Framboise, Citron, Chocolat

**Petits fours sucrés :** Tartelettes citron, Carrés opéra, financiers framboise, entremets pistaches, éclairs au café, éclairs au chocolats, carrés pomme-cassis, flans abricots et tartelettes chocolat

**Mignardises :** Tartelettes mangue-passion - Tartelettes framboise - Coupelles chocolat-caramel - Tartelettes citron-pistache - Tartelettes chocolat-amande - Entremets ananas-coco

*Inclus boissons softs (Eau minérale, Eau pétillante, Coca-Cola, Coca Zéro et Jus de fruits)*

*Installation par ESAT ou service possible à partir de 50 personnes\**



## EN OPTION

Mise en place et nettoyage du buffet par ESAT AURORE\*

NOMBRE DE PERSONNES	TARIFS TTC
1 à 50	80,00€
51 à 100	120,00€
101 à 150	160,00€
151 à 200	200,00€
201 à 250	240,00€

\*Uniquement disponible en journée du lundi au vendredi

**Service par maitre d'hôtel :**

Service possible pour 220€ TTC par tranches de 50 personnes 7 jours sur 7