

## NOS AMUSE-BOUCHE :

5€90 LES 5

(18 PERSONNES MINIMUM)

- Chouquette au roquefort
- Wrap de blé noir gravelax, mousse citron vert
- Burger de courge cheddar
- Mini pizza magret confiture de figues
- Chèvre aux olives et pain noir
- Tatin d'échalotes et tome de Sarzeau
- Poitrine de porc grillée, roquette, tome de Sarzeau, tomate confite)
- L'ardoise du jardinier : assortiment de légumes bios cuits vapeur agrémentés de sauces, aioli menthe curry (équivalent 6 amuses bouche)
- Tartare aux 2 tomates et coriandre
- Mousse de carottes, tuile parmesan
- Aubergine à l'indienne
- Ecrevisse en tartare
- Mousseline de saumon kumbawa
- Pain surprise de L'EntreDeux (équivalent 25 amuses bouche)



## BUFFET DE MIGNARDISES & VERRINES : 5€90 LES 4

(18 PERSONNES MINIMUM)

- Verrine sicilienne (fraise, spéculos, mascarpone)
- Fondant chocolat coco
- Macaron
- Tartare de fruits jus au thé vert
- Madeleine à la lavande
- Ananas rôti au miel et amandes
- Aumônière de pomme cidrée
- Rocher coco
- Chou x à la crème de pistache



## BUFFET FROID

ENTRE DEUX :

18 €50 PAR PERSONNE

(18 PERSONNES MINIMUM)

- Salade armoricaine
- Ceviche de concombre, radis, poivrons, crème montée
- Salade Thaï façon EntreDeux : avocat, crevettes, riz, mangue, coriandre
- Salade d'écrevisse et tomate confite
- Salade César aux pommes de terre
- Assortiment de charcuteries

Pâte de campagne

Saucisson sec

Jambon blanc

Jambon de Bayonne

Poitrine grillée

Andouille

- **Fromages** : Brie, tome de Sarzeau

- **Desserts**

Fondant au 3 chocolats

ou

Charlotte aux poires

ou

douceur exotique : gâteau mangue, fruits de la passion)

- **Pain, beurre, mayonnaise, moutarde**



## BUFFET CAMPAGNARD

FROID :

13€50 PAR PERSONNE

(18 PERSONNES MINIMUM)

- Carottes râpées
- Betteraves en vinaigrette
- Piémontaise
- Taboulé
- Assortiment de charcuteries

Pâte de campagne

Saucisson sec

Jambon blanc

Jambon de Bayonne

Poitrine grillée

Andouille

- **Fromages** : Brie, tome de Sarzeau

- **Desserts** :

Tarte aux pommes

ou

salade de fruits ou corbeille de fruits

- **Pain, beurre, mayonnaise, moutarde**

# NOTRE CARTE TRAITEUR AMUSES-BOUCHES

## TARIFS COCKTAILS

<b>Tarif individuel à partir de 40 personnes</b>	A emporter	Livré forfait	Livré + service + verrerie	Boissons comprises type 1	Boissons comprises type 2
<b>3 amuses bouches salés</b>	3€60	45€	7€90	12€90	14€50
<b>4 amuses bouches salés</b>	4€80	45€	9€	14€	15€50
<b>5 amuses bouches salés</b>	5€90	45€	10€	15€	16€50
<b>3 amuses bouches salés + 2 sucrés</b>	6€50	45€	10€50	15€50	17€
<b>2 amuse-bouche salés + 2 amuse-bouche sucrés</b>	5€30	45€	9€30	14€30	15€80
<b>4 amuses bouches sucrées</b>	5€90	45€	10€	15€	16€50

## BOISSONS TYPE 1

Le côtes de Gascogne blanc  
Le kir au côtes de Gascogne  
Le cidre brut de chez Nicol  
à Surzur  
Le kir breton au cidre de  
chez Nicol  
Le jus de pomme de chez  
Nicol à Surzur  
Les eaux plates et pétillantes  
Jus d'orange

## BOISSONS TYPE 2

crémant de Loire  
au lieu du cidre