

LES COCKTAILS

LES CANAPES

Minimum de 20 pièces de chaque

Le Sud Goelo	: Rillettes de Maquereau et Crevettes
Le Dieppois	: Moules fraîches, œuf dur, sauce Cocktail
Le Terroir	: Sandwich au poulet et amandes
Le Mimosa	: Œufs de Lumps à la crème de Citron
Le Gibsy	: Bohémienne de Jambon blanc
Le Capucin	: Rosette de Lyon et condiments
Le Capri	: Tomates cerises, radis et Fromage à l'ail
L'Islandais	: Tonnelet de Courgette à la morue
L'Emeraude	: Mini Craquelin au Roquefort et Abricot
L'Exotique	: Jambon sec aux Fruits de saison
Le Cévennole	: Tapenade et Asperges
Le Coralia	: Noix de St Jacques marinées au épices (saison)
Le Délice	: Saumon Fumé à la crème de Vodka
Le Sarladais	: Magret de Canard fumé et noix
Le Goëlo	: Crêpe aux Fruits de Mer
Le Florentin	: Œuf de caille Miroir et Bacon
Les Navettes	: Mousse de Foie Gras de Canard : Miettes de Tourteau ou Araignée : Fromage Blanc aux Noix et fines herbes

LES TARTINES GOURMANDES

- : Foie Gras Canard et Chutney au raisins
- : Gésiers de Volaille sautés confiture d'oignons
- : Harengs marinées sur Rosevaltes
- : La ficelle du goëlo aux anchois pimentées

LES PAINS SURPRISE (50 pièces environ)

- : Charcuterie du Pays
- : Jambon Paris et Moutarde à l'ancienne
- : Jambon de Poulet et Crudités
- : Le Mélange des Trois
- : Saumon Fumé à l'Aneth

LES MINI BROCHETTES

- : Tomate Cerise et Mozzarella au Basilic
- : Poireau, Crevettes et radis noir
- : Jambon Secs et Fruits Frais
- : Jambon Blanc, Conté et Dattes
- : Galette de sarrasin à la Sardine

LES COCKTAILS

LES PIECES CHAUDES

Le Feuilleté au Fromage, aux épices ou Anchois
Le Pruneau bardé en coque
Le Mini croque-monsieur
La Gougère au Fromage
La Mini Quiche Forestière
La Mini Quiche Lorraine
La Mini Pissaladière
Le Pailleté d'épinard et Saumon frais
L'Aileron de Poulet sauce tartare
La Bouchée d'Escargot en Persillade

LES PIECES DE PRESENTATION

Le Dauphin de Saumon Fumé	100 à 150 personnes
Le Hérisson de Mini Brochettes	30 personnes
Le Papillon de Fruits frais	30 personnes
L'Arbre à Fraises (saison)	30 personnes

LES FANTAISIES SUCREES

La coque Chocolat à la Framboise ou Pistache ou Café
La Tartelette aux Fruits de Saison
La Tartelette au Chocolat
La Tartelette aux pommes et Cannelle
La Caroline au Chocolat ou au Café
Le Bavaois aux Fruits rouges
Le Baba au Rhum
Le Chou Croquant
Crêpes fourrée aux Pommes caramélisées
Les Macarons divers parfums (environ 8) les 100 gr

BOUTIQUE DU TRAITEUR DE LA MER Espace Pierre de Coubertin 22520 BINIC
02.96.69.24.61 OU 06.83.29.37.71
www.traiteurdelamer-22.com