



## Menu

### Cocktail

#### Pièces cocktails froides :

Mini club de poivrons rouges marinés  
Tourbillon de pain mexicain au jambon, Roquette & fromage frais  
Carré de rillettes de thon aux condiments croquants  
Foie gras de canard, pain d'épices et pomme cannelle

#### Assortiment de pots à tartiner maison (5 variétés en fonction de la saison)

#### Verrines :

Gaspacho andalou  
Crème de courgettes au fromage frais

#### Pièces cocktails chaudes

Assortiment de feuilletés, clafoutis et cakes maison servis chauds

**Le cocktail comprendra un équivalent de 12 pièces par personnes**

### Repas

#### L'entrée

Foie gras de canard sur pain d'épices maison et confiture de figues

Ou

Rosace de saumon Gravlax et pommes de terre grenailles

Ou

Cannellonis de légumes crus et cuits, crème de parmesan et crumble au thym

#### Le poisson

Cassolette de queue de Lotte façon blanquette

Ou

Croustillant de noix de Saint-Jacques, julienne de légumes à l'Asiatique

Ou

Brochettes de gambas marinées, crème de courgettes et lait de coco

## Le Plat

Ballottines de poulet farcies au foie gras, gratin dauphinois à l'ancienne et brochettes de légumes du soleil

Ou

Magret de canette au miel, écrasé aux deux pommes et flan de champignons

Ou

Caille rôtie lardée, émulsion de Blanquette de Limoux au lard, galette de pomme de terre et tomme des Pyrénées, poêlées de légumes

Ou

Brochette de veau mariné aux herbes, rôtis de légumes aux graines et brunoise de légumes

## Fromages

Planchette de fromages de région à partager

Ou

Cabécou de chèvre, crouton grillé aux noisettes & salade d'herbes

## Dessert

**Pièce montée ou Gâteau à étage**

et

## Buffet de desserts

Tartelettes au citron et basilic

Mini brownies à l'orange confite et Cointreau

Moelleux à l'abricot et au romarin

Verrines de smoothie au chocolat/noisette et chantilly

## Café

Montant calculé à partir de 50 personnes et sur un rayon de 20 kms aux alentours de Puivert, pour  
pour une demande plus de détails