



Sélection gourmande pour vos cocktails

Prix :5,00€

Pièces froides par personne (mix des pièces présentées)

La découverte des saveurs en boîte bois (Saint-Jacques / gingembre ; guacamole / crabe ; chutney de pêches / foie gras...)

Les douceurs salées en verrine (tomates / mousse pesto ; chèvre miel / crumble ; nouilles Soba /crevette...)

Les carpaccios (bœuf / parmesan ; saumon / aneth ; Saint-Jacques / crème verte...)

Les canapés charcutiers (différents pains et ses compositions : figues / saucisson ; rosette / cheddar...)

Les clubs sandwiches (brebis / légumes grillés ; poulet tandoori / concombre ; thon à la provençale...)

Les canapés réception (chèvre frais / abricot / pavot ; truite fumée / crème ciboulette ; jambon sec / crème de pruneau...)

Plaisirs en mini crêpes (légumes du soleil / pois gourmand ; guacamole / crevette ; fromagère aux 2 saumons...)

Les tortillas garnies (jambon serrano, saumon fumé, poulet...)

Les moelleux colorés (carotte/cumin ; betterave/pavot ; pesto et tomate...)

Les macarons salés (truffe blanche/noisette ; foie gras/pomme...)

Les sphères gourmandes sur sablé (pois crème de curry lardon ; carotte épinard paprika ; canard moutarde légère...)

Pièces chaudes par personne (mix des pièces présentées)

Les saveurs de l'Ecailler (Saint-Jacques à la bretonne, moules à la provençale, palourdes farcies...)

Les burgers (canard, bœuf, foie gras, poulet...)

Les bruschetta (fromagères fines herbes carotte, écrevisse curry ananas, chèvre noix jambon cru...)

Les croustillants camemberts assortis (à la figue, pomme caramélisé, poires confites,...)

Les muffins salés (tomates basilic, poulet bacon, pesto épinard...)

Aux Délices du Tregor

Les quiches (à la provençale, fourme, tartiflette, saumon brocolis...)

Les chinoiserias (samossas, pastilla poulet, nems légumes porc...)

Les fripons en aumônières (confit d'oignons pomme, poireau fruit de mer, feta olive noire...)

Les baguettes (tomate/mozzarella ; savoyarde ; italienne...)

Les panés de l'océan (tempura et panko pour les crevettes...)

Mignote de caille

Nous pouvons également vous proposer des animations tout au long de votre cocktail (au choix)

Le petit Périgord : découpe de foie gras et son pain céréales

L'Ecailleur : Huitres

Soupe de crustacés

Le Breizh : mini galettes de sarrasin garnies

Bar à salades : composer et créer ses accompagnements

Wok de petits légumes et Saint-Jacques

Jambon à l'os et ses beurres composées

Plancha : Saint-Jacques, gambas, foie gras....

Et ses sauces

Les pièces sucrées par personne : (mixte des pièces présentées)

Les délices autour du chocolat (bûchette, pralin, brownie, blanc ou noir...)

Les fruités (ananas citron, framboise, fraise...) en tartelette

Les macarons pop (framboise/hibiscus ; thé matcha ; citron vert/noix de coco...)

Le confiseur (abricot/pistache ; danoise/pistache ; caramel/noix...)

Collection bretonne (kouign aman, palets, far, le nantais, ...)

Les donuts fourrés (chocolat, noisettes, ...)

Les traditions (financier/pistache ; éclair ; opéra...)

Aux Délices du Tregor

Les choux craquelés (pistache, framboise, vanille, caramel...)

Les bulles fruitées (cassis, citron, framboise, pêche...)

D'autres pièces peuvent s'ajouter en fonction des saisons

Boissons

Verrerie et vaisselle

Matériel

Serveur

Décoration

Prix par personne : à partir de 5€