

# Votre Cocktail

*By Morgan & Co*

Nous pouvons vous proposer un cocktail autour de pièces froides et/ou chaudes, autour d'animations réalisées devant vous, permettant un échange entre vos convives et le cuisinier au travers de nos recettes.

Cette formule donnera une ambiance animée et chaleureuse à votre réception. Nos senteurs culinaires inondent l'atmosphère et réveillent vos papilles. Vous dégusterez des produits savoureux, de qualité et de saison.

Notre équipe commerciale saura vous conseiller sur la meilleure formule à adopter en fonction de vos attentes.



Forfait starter sans animation culinaire 12 pièces par personne

**A partir de 15 €**

Forfait gourmandise avec animation culinaire 18 pièces par personne

**A partir de 25 €**

Forfait dînatoire avec animation culinaire 18 pièces salées et 6 pièces sucrées

**A partir de 33 €**

## Nos pièces cocktails

(les pièces peuvent varier suivant la saison et le marché)

### Tartines gourmandes

Sablé Provence, tomates confites et saucisse sèche

Tartine encre de seiche et poisson de la criée

Canapé tapenade noire et sésame

Sur un Cookie noix et miel perail

Club crémeux de roquefort et roquette

Sur une socca / viande marinée à la coriandre

### Les végétales

Houmous citron vert / olives noires

Maki végétal, légumes marinés et pousses

Mousse de légumes de saison

### Les bouchées

La véritable tortilla/guacamole

Mini choux mousse chorizo

Cube de foie gras gelée muscat orange

Les gaspachos de légumes (petit pois, mais, courgettes, tomates,...)

Mousse wasabi, œuf de poisson, chips de pain

Bouchée de brandade de Nîmes

Gaufrette pomme de terre, saumon fumé

Radis beurre d'orange/fleur de sel

Tataki de canard aux herbes

Poulpes marinés en salade

Royale de homard

Cube de saumon Gravlax aux épices

Crevettes chantilly citron

### En banderilles

Mini brochette de légumes de saison marinée (Jardin de légumes servi sur un crumble)

Brochette de moules et chorizo



## Nos animations

(les pièces peuvent varier suivant la saison et le marché)

- Découpe de poisson en gravlax, Pain spéciaux et condiment
- Ouverture d'huîtres de l'étang de Thau et ses condiments
- Œuf moussoux à la truffe noire, Mouillette de pain
- Découpe de salaison charcuterie de l'Aveyron (jambon, saucisse...) sur demande. Charcuterie Ibérique, servi avec Pan con tomate



Découpe de Maki et réalisation de Nigiri, sauce soja

➤ Plancha : Retrouvez divers produits locaux et de saison cuisinés devant vous :

Volailles marinées  
Echine aux épices  
Légumes  
Moules au chorizo  
Crevettes coco  
Mini burger  
Mini croque truffe  
Brochette d'Aubrac  
Notre Foie gras poêlé



➤ Sur demande dégustation de Caviar (en supplément



Et retrouvez bien d'autres **Animations**, comme notre Bar à légumes, **animation** smoothie, croquettes de viandes, huîtres chaudes...



## Nos gourmandises

Liste des pièces sucrées servie en buffet :  
(les pièces peuvent varier suivant la saison et le marché)

Assortiment de macarons  
Biscuit chocolat / sphère tonka  
Le véritable cannelé de bordeaux  
Biscuit pistache mousse fruits rouges  
Craquant citron meringué  
Opéra comme un club  
Sablé aux fruits de saison  
Sphère exotique biscuit coco

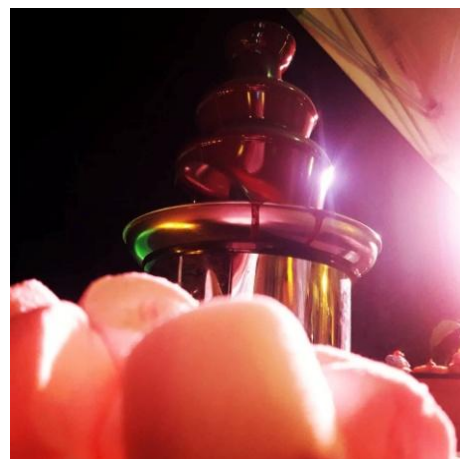
Liste de nos entremets

Retour des îles (biscuit coco, mangue, mousse passion)  
Fraisier (disponible uniquement pendant la saison des fruits)  
Vanille pomme caramélisée  
Texture de chocolat

Animations sucrées en supplément

2€ par personne

- Crêpes et les confitures maison et autre chocolat
- Fontaine à chocolat et les gourmandises à tremper (fruits frais, cookies, meringues)



## Nos boissons

**Forfait boissons soft** à 4€ par personne durant toute la durée de l'événement comprenant :

- Eau plate, Eau gazeuse, jus de fruit varié, soda.

**Forfait vins à 15 €** par personne durant toute la durée de l'événement

Nous sélectionnons nos vins au domaine de la Madeleine Saint Jean à Marseillan. Nous vous proposons les trois couleurs à discrétion.

**Forfait cocktails** à 8€ le litre : punch, sangria, kir, mojito...Et vous pouvez aussi nous proposer vos envies.

Nous vous proposons la bouteille de **champagne** Olivier de Vitry à 25€ la bouteille de 75cl.