



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, maïs, 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...

Forfait STARTER

12 pièces par personne, sans animation culinaire

A partir de 15 €

Forfait GOURMANDISE

16 pièces dont 3 animations culinaires

A partir de 25 €

Forfait Cocktail dinatoire

18 pièces salées dont 4 animations et 6 pièces sucrées

A partir de 40 €



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.