

# 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 gazpachos 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** mousseux 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 servies 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 discréetion.

**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.