



## **Formules cocktails**

(A partir de 5 personnes)

### **Cocktail 6 pièces salées**

5,50 € / personne

### **Cocktail 8 pièces (6 salées et 2 sucrées)**

7.50 € / personne

### **Cocktail 10 pièces (7 salées et 3 sucrées)**

8.50 € / personne

### **Cocktail 12 pièces (9 salées et 3 sucrées)**

9.50 € / personne

#### Exemples de pièces

##### Salées

Canapés variés  
Gravelax de saumon, tzatzíki  
Magret fumé et fromage frais  
Blinis de blé noir à la truite fumé  
Cuillère St Jacques et perles citrons  
Lomo et chèvre affiné

##### Sucrées

Mini brownies  
Mini macarons  
Mini desserts bretons



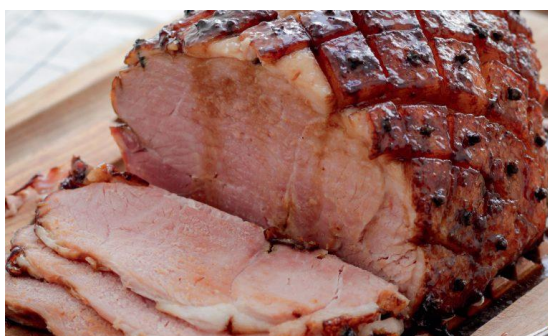
## Plateaux cocktail

|   |        |
|---|--------|
| Plateau 20 pièces cocktail ( 4 sortes ) :         | 16€TTC |
| Plateau 40 pièces cocktail ( 5 sortes ) :         | 30€TTC |
| Plateau de charcuterie 50 bouchées ( 5 sortes ) : | 28€TTC |
| Plateau de fromage 50 bouchées ( 4 sortes ) :     | 28€TTC |
| Plateau océane 40 bouchées ( 4 sortes ) :         | 30€TTC |
| Plateau mixte charcuterie/fromage 50 bouchées :   | 30€TTC |



## Plats à partager ( minimum 4 personnes )

- Rougail à la saucisse bretonne, riz 8.5€ TTC/pers
  - Poulet basquaise, riz 7.50€TTC/pers
  - Jambon à l'os braisé, grenailles fondantes et ratatouille 9€ TTC/pers
  - Volaille curry/coco, semoule 9€ TTC/pers
  - Estouffade de bœuf au lard breton 8.50€TTC/pers
  - Blanquette de veau à l'ancienne, riz 9€ TTC/pers
  - Agneau façon tajine aux abricots, semoule épicée 9€ TTC/pers
- 
- Brandade de saumon aux herbes marines 11€ TTC/pers
  - Poisson du jour, fondue de poireau, far noir et Lipig 11€TTC/pers
  - Brochette de lotte, risotto au petits légumes 12€TT/pers



## Buffets clé en mains ( minimum 5 personnes )

### *Formule 1 :*

Taboulé, piémontaise (150g / perso)  
Plateaux de légumes croquants ( 2 /pers )  
Charcuterie (3/pers)

Plateau de viande froide (2/pers)  
Mini-sandwichs ( 2/pers )  
Plateau de fromage ( 2/pers )

Pain/beurre

Brownies et far breton

**16€ TTC/pers**

### *Formule 2 :*

Taboulé, piémontaise, riz niçois (150g / pers)  
Plateaux de fruits et légumes frais ( 2 /pers )  
Charcuterie (3 /pers)

Plateau de saumon fumé et crevettes ( 2/pers )  
Plateau de viandes froides ( 2/pers )  
Mini-sandwichs ( 2/pers )  
Plateau de fromage (2/pers)

Pain/beurre

Assortiment de verrines et réductions sucrées

**21€ TTC/pers**

Les buffets sont livrés avec couverts de services et serviettes jetables

## Le cochon

- Cochon de lait farci au far noir et champignons (environ 30 personnes)

**260€**

- Jambon à l'os entier non tranché (30/40 personnes)

**160€**

Garniture (semoule, pomme de terre, ratatouille...)

**2.20€/personne**

*Livraison en chaud possible, n'hésitez pas à nous contacter*