

**Attention, produits méchamment bons !!!**

« **Vivement demain** »

Tarif salon-saison 2023 : **80€**

Soft : coca-cola, jus d'orange, eau plate et pétillante non compris dans l'offre ou sous conditions d'offres d'alcools  
(Pas de droits de bouchons)

**Cocktails Blaye En Bouche aux choix**

**A base de vin de Blaye**

*Vin blanc, curaçao bleu, sirop d'oranges, jus d'oranges, gingembre et citron vert*

*Ou*

*Vin rosé, sirop de fraises, jus de fraises, gingembre et citron vert*

*Ou*

**Punch Blaye en bouche aux fruits : (+2€/personne)**

*Rhum blanc et brun*

*Sirop de sucre de canne*

*Oranges, passions, goyaves pressées*

*Citrons verts pressés*

*Vanille et cannelle*

*Framboises glacées*

*Gingembre*

*Ou*

**Spritz façon Blaye en bouche :**

*Campari, Prosecco, Schweppes, eau pétillante et quartier d'oranges*

*Ou*

**Soupe de champagne Blaye en bouche façon Mojito royal :**

*Cointreau*

*Sirop de sucre de canne*

*Citrons verts pressés*

*Framboises glacées*

*Crément de Bordeaux*

*Tonic gout Mojito*

*Gingembre*

*///*

**Notre sélection du cocktail dinatoire**

*Exemple de 8 Pièces à Choisir par Personnes*

**Pièces froides :**

*Verrine de Duo de Gaspacho :*

*-Andalou*

*-melon, crème de coco et piment d'Espelette (nouveau 2023)*

*Tartelette de rouget grillé et tapenade (nouveau 2023)*

*Verrine fraise concombre crevette aneth (nouveau 2023)*

*Cuillère de houmous olive et pistaches fraîches (nouveau 2023)*

*Macaron à la crème de Ricard (nouveau 2023)*

*Crème au foie gras et son Crumble de spéculoos*

*Mauricette de magret de canard fumé à la gelée de piment d'Espelette*

*Cuillère de noix de Saint-Jacques sur crème de brocolis à la citronnelle*

*Croutons grillés au Tataki de bœuf et billes de vinaigre balsamique*

*Pousse-pousse de Perles Marines aux Œufs de Tobikko*

### Pièces chaudes :

Mini coquille St Jacques à la Bretonne (nouveau 2023)

Raviole de Foie Gras à l'Huile de Truffe (chaud)

Duo De Mini Cannelés Salés (chaud) :

-Tomate basilic

-Aubergine parmesan

Mini cassolette de maroilles cuisiné à la bière et oignons rouges (chaud)

Mini cube de cake au chorizo et piment d'Espelette (chaud) (nouveau 2023)

Mini cube de feta, tomate cerise et sarrasin torréfié (chaud) (nouveau 2023)

Mini cube de thon aux tomates confites et aneth (chaud) (nouveau 2023)

\*\*\*

Kiosques découpe devant vos invités : 1 au choix

Ou / et

\*Découpe de nougat Foie Gras de Canard sur Coques de Macarons aux 4 Parfums

\*Découpe de Saumon façon Gravlax sur blinis noire

\*Découpe de jambon Speck Dell'Alto et gressin parmigiano Reggiano

Ou / et

OPTIONS : Huîtres marennes d'Oléron n° 4, citron et rince doigts (+4€/personne)

Ou / et

Cuisson en Wok Minute, au Choix Cuisiné Devant Vos Invités (+5€/personne)

Pétoncle au Lait de Coco Vanillé - Calamar au Chorizo Fort

Gambas en Persillade - Sot l'y Laisse de Dinde à la Citronnelle

Légumes Sautés au Soja - et toutes Autres Idées....

Ou / et

Possibilité de Démonstration et de Dégustation de Cuisine Moléculaire (+8€)

\*\*\*

Moment glacé : verrine de figue fraîche et sirop d'Armagnac

\*\*\*

« Une Entrée est Possible avec Supplément »

\*\*\*

Tête de grenadin de Veau

Ou

Pavé de Cœur de Rumsteck

Ou

Souris d'Agneau Confit au Thym

Ou

Selle d'Agneau Rôti

Ou

Tournedos de Magrets de Canard Rôti

Ou

Cassolette de Saint-Jacques, gambas et lotte aux petits légumes et Lillet de Bordeaux

Assortiment de Saison x 2 / Sauce ou Jus Divers Possible sur demande en tubes

\*\*\*\*\*

« Un Plat à Base de Poisson ou crustacés est Possible Sans Supplément »

\*\*\*

Assiette de Fromages De Brebis et Confiture d'Abricots et d'Oranges Salade Verte Possible

\*\*\*

Dessert des Mariés :

Cascade Géante de Mignardises

Ou

Cascade d'Entremets Divers Aux Choix

Ou

Wedding Cake

Ou

Pièce Montée de 2 choux et une mignardise aux choix de saison

Ou

Naked Cake

Ou

Tout Autre Dessert à La Demande

\*\*\*

Café, Cannelé en libre-service en buffet

\*\*\*

Pain Boule Individuel

**Traiteur Blaye En Bouche**

Vincent HUCHET

06 87 19 10 20

Facilitateur d'événements