

## Cocktail : 6, 8, 10, 12, 15, 17 ou 21 pièces

*Un assortiment de toutes les pièces ci-dessous, est présenté sur plateaux et selon les produits de saison, pour une belle variété :*



### *Réductions salées froides*

Noix de Saint Jacques à la Crémolata/Œuf de caille et courgette marinée/ Pomme de terre grenaille à la « Mexicaine » / Sot L'Y Laisse et glaçage au chèvre /Entremet foie gras épicé et chocolat / coupelle au fromage et tomate confite / Mini cake à la coppa, estragon et pesto

### *Réductions salées chaudes*

Nem / Flammekueche / Accras / Quiche / Samossa / Panini / Tartines saumon curry



### *Marmitons chauds*

Petits plats mijotés à base de viande et poisson



### *Boulangères et Bruschettas*

Petit burger pain de campagne / Assortiment de mini Bagels / Wraps / Panaché de mini club sandwich / Baguettes garnies / Mini kebab au poulet



### *Bambou terre et mer (Équivalent 2 pièces, à partir de 12 pièces)*

Assortiment de poissons fumés et marinés et charcuteries en chiffonnade, blinis, petite crème légère aux herbes



## *Réductions sucrées*

Assortiment de réductions sucrées de notre pâtissier



**6 pièces = 9.35€TTC par personne**

**8 pièces = 12.75€TTC par personne**

**(6/8 pièces = cocktail apéritif)**

**10 pièces = 14.85€TTC par personne**

**12 pièces = 17.90€TTC par personne**

**(10/12 pièces = apéritif prolongé)**

**15 pièces = 21.45€TTC par personne**

**17 pièces = 24.75€TTC par personne**

**21 pièces = 29.70€TTC par personne**

**(15/17/21 pièces = cocktail dinatoire)**

*Option Atelier avec animation, au choix en supplément du cocktail  
(avec l'option service)  
(1 atelier équivaut à 3 pièces)*

### **Atelier « Cévice »**

Découpe de poissons marinés devant le client : Dorade/Saumon et Noix de Saint Jacques, sélection d'accompagnement

### **Atelier Tataki**

Découpe de viandes marinées, avec galettes au Maïs avec bilig

### **Atelier plancha**

Crevettes flambées au whisky  
Ou

Brochettes de poissons et viandes, garnitures et sauces

### **Atelier Huitres et accompagnements**

Pain de seigle, beurre, citron et vinaigre d'échalotes

### **Atelier Foie gras**

En terrine, et poêlé accompagnements et pains

### **Atelier Fromage**

Plateaux de fromages affinés, pain compris

### **Atelier « Saumon »**

Mariné, fumé, découpe devant le client, sélection d'accompagnement

### **Atelier Jambon de Pays**

Découpe devant le client, tapenades et pains toastes, minimum 100 personnes

**1 atelier = 6.90€TTC par personne**

**TVA 10% (formule nourriture et sans alcool) TVA 20% (Alcool)**

**Vous pouvez découvrir nos différentes formules, en image, sur notre site internet**

[www.scenario-traiteur.fr](http://www.scenario-traiteur.fr)

**Traiteur – Organisateur de Réception** : 74 rue d'Aizenay, 85000 La Roche sur Yon

Tel : 02 51 31 90 32 [contact@scenario-traiteur.fr](mailto:contact@scenario-traiteur.fr) [www.scenario-traiteur.fr](http://www.scenario-traiteur.fr)