

Plateau panaché de 60 « amuse bouche » : pruneau farci de noix bardé d'aubergine grillée mariné sur pique bois, brochette de tomate cerise tome du ramier, feuilletés assortis et tartelette salsa chorizo

- Toast de foie gras sur pain d'épice artisanal et sa pomme tatin
- Plateaux de Verrines « toupies » de tartare de saumon et sa framboise
- Brochette de 3 petits pains spéciaux aux saveurs du terroir (base fromage frais aux herbes saumon fumé frais des établissements Larroque, fromage frais au bacon et son magret séché, carpaccio de bœuf au basilic et parmesan)
- cuillère de tartare de St Jacques provençal
- brochette de petites gambas à persillées à l'ananas présentées en farandoles autour d'un ananas dont la houppe est décoré de manière fruitée et florale (fleurs de pensée par exemple, carambole et groseille, framboise)
- Chiffonnade de Serrano avec son tartare de tomate et pain de campagne tranché poêlé aillé : en présentation tapas (chaque participant peut faire lui-même sa préparation de manière conviviale)
- Trio de Tapas en bain marie chauffant électrique avec petites assiettes « dégustation » spécifiques : cœur de canard persillés, patatas campagnardes rôties au tandori et accras de morue (sauce salsa et béarnaise à disposition)
- Plateau de fromages de chèvre artisanal LE PIC avec son raisin frais
- Verrine de Yaourt fermier artisanal montalbanais label Bleu Blanc Cœur (LA FERME DES TILLEULS « primée aux trophées de l'économie » en 2011) avec coulis de fruits rouges et spéculos
- Macarons fourré
- Tartelette citron meringuée
- 3 bouteilles de Vin blanc château LE FREGNE (producteur récoltant) un 100% sauvignon (sec et fruité)
- 2 bouteilles de jus de raisin artisanal de Moissac
- 4 bouteilles de vin rouge Gilles de Morban (cave de Saint Sardos)
- Eau et eau gazeuse
- Assiette clips pour une dégustation confortable version « mange debout »
- verres à eau et vin modèles adaptés aux assiettes clips, serviettes lunch et rince doigts

**Possibilité de moduler et modifier sur mesure avec Autres suggestions pour exemple :**

- brochette de filet de dinde mariné ananas poivrons
- tapas poivrons chorizo, tartare de tomate saumon frais fumé (Larroque), tomate séché marinée magret séché
- brochette d'aiguillette de canard aux mangues (possibilité chaude)
- Petites charcuteries artisanales bleu blanc cœur : lamelles de chorizo et saucisse sèche avec canapés de pâté basque au piment toujours bleu blanc cœur
- Foie gras tradition avec des pains spéciaux tranchés (figues, noix)
- Croustillant de chèvre artisanal façon samossa
- Petits fours chocolatés ou mini baba au rhum

Je reste à votre écoute pour adapter sur mesure cette prestation tant au niveau des suggestions que des vins qui peuvent être modulés et modifiés en fonction des éléments que vous me fournirez

**TARIF DE LA PRESTATION POUR 20 PERSONNES à 30€ soit un forfait de 600€ :**

comprenant le matériel nécessaire à la réalisation de cette prestation dans les conditions optimales de servie, sans service avec la livraison et la reprise

LABEL BLEU BLANC CŒUR : agrément ministériel obtenu cette année

Je suis disponible pour vous présenter le book de photos qui vous permettra de découvrir les prestations déjà réalisées et visualiser les propositions suggérées dans ce devis