



Carte cocktail





COCKTAIL DEGUSTATION

Pièces froides

Tartelette tartare de poisson, gel gingembre

Tartelette maquereau grillé à la flamme, crémeux d'avocat

Blinis sarrasin, saumon gravellax, crème de combawa et œufs de truite

Navette épaule Ibérique 100% Belotta

Navette fromage frais, ventrèche de thon, concombre et menthe

Club Nordique, saumon fumé, fromage frais et ciboulette

Pissaladière sur Foccacia, olives et anchois

Verrine Taboulé de boulgour, vinaigrette mangue et Gambas

Wrap de dinde fumée, romaine et tomate fraîche

Pâté croute selon l'inspiration du Chef

Pièces chaudes

Crevettes croustillantes, sauce aux aromates

Croque à la truffe Melanosporum

Pièces sucrées

Mini tartelette citron meringué

Mini macaron du moment

Brownies chocolat, éclats de caramel et cacahuètes

12 pièces salées et 3 pièces sucrées

43,90€ par personne



COCKTAIL EVASION

Pièces froides

Tartelette tartare de poisson, gel gingembre

Tartelette maquereau grillé à la flamme, crémeux d'avocat

Blinis sarrasin, saumon gravelax, crème de combawa et œufs de truite

Navette épaule Ibérique 100% Belotta

Navette fromage frais, ventrèche de thon, concombre et menthe

Club Nordique, saumon fumé, fromage frais et ciboulette

Pissaladière sur Foccacia, olives et anchois

Verrine Taboulé de boulgour, vinaigrette mangue et Gambas

Wrap de dinde fumée, romaine et tomate fraîche

Pâté croute selon l'inspiration du Chef

Moelleux aux olives, crémeux de tomate confite et basilic

Wrap végétal avocat et coriandre

Pièces chaudes

Crevettes croustillantes, sauce aux aromates

Accras de poisson, gingembre, coriandre et sauce tartare

Croque à la truffe Melanosporum

Pièces sucrées

Mini tartelette citron meringué

Mini macaron du moment

Brownies chocolat, éclats de caramel et cacahuètes

Mini tartelette chocolat, caramel au beurre salé

15 pièces salées et 4 pièces sucrées

53,70€ par personne



L'APERO DES AMIS

4 pièces froides - 11,60€

Tartelette maquereau grillé à la flamme, crémeux d'avocat

Blinis sarrasin, saumon gravelax, crème de combawa et œufs de truite

Pâté croute selon l'inspiration du Chef

Verrine de Taboulé de boulgour, gambas, vinaigrette mangue

ou

8 pièces froides - 23,40€

Tartelette tartare de poisson, gel gingembre

Tartelette maquereau grillé à la flamme, crémeux d'avocat

Blinis sarrasin, saumon gravelax, crème de combawa et œufs de truite

Navette fromage frais, ventrèche de thon, concombre et menthe

Pissaladière sur Foccacia, olives et anchois

Pâté croute selon l'inspiration du Chef

Verrine de Taboulé de boulgour, gambas, vinaigrette mangue

Moelleux aux olives, crémeux de tomate confite et basilic

BOISSONS

Une sélection de champagne, bières, vins et boissons sans alcools sont disponibles en Boutique.

Olives & beurre salé, traiteur épicerie fine, Chef à domicile

25 avenue Gallieni, 83110 Sanary sur mer

09 87 57 29 57 - contact@olivesetbeurresale.fr