

# **Carte des cocktails**

## **Cocktail « Île Tomé »**

→ 8 pièces à 9,40€TTC par personne, hors boissons, hors service.

### **Bouchée froide:**

- Mini faluche, tomate mozzarella, tapenade
- Boule campagnarde, poulet à l'indienne, chou chinois

### **Verrine froide:**

- Carpaccio de bœuf, lentilles épicées et copeaux de parmesan

### **Piqués et brochettes froides :**

- Pique d'artichaut au pesto rouge et tomate séchée
- Brochette de mimolette et carotte au cumin

### **Amuse-bouches chauds :**

- Pétoncle gratiné à la bretonne
- Cromesqui de fromage au miel
- Cake aux olives, lardons et emmental

## **Cocktail « L'île aux moines »**

→ 12 pièces à 14,65€TTC par personne, hors boissons, hors service.

### **Bouchées froides:**

- Mini faluche, tomate mozzarella, tapenade
- Boule campagnarde, poulet à l'indienne, chou chinois
- Mini sandwich terroir (oignons rouges, cornichons, beurre moutardé, jambon cru)

### **Verrines froides:**

- Carpaccio de bœuf, lentilles épicées et copeaux de parmesan
- Pressé de magret de canard fumé et sa fine mousse de foie, compotée d'oignons

### **Piqués et brochettes froides :**

- Pique d'artichaut au pesto rouge et tomate séchée
- Brochette de mimolette et carotte au cumin
- Quart de figue et son beurre de roquefort et noix

### **Amuse-bouches chauds :**

- Pétoncle gratiné à la bretonne
- Cromesqui de fromage au miel
- Cake aux olives, lardons et emmental
- Samoussa de crevettes et mangue

## **Cocktail « Île Bono »**

→ 15 pièces à 21,60€TTC par personne, hors boissons, hors service.

### **Bouchées froides:**

- Mini faluche, tomate mozzarella, tapenade
- Boule campagnarde, poulet à l'indienne, chou chinois
- Mini sandwich terroir (oignons rouges, cornichons, beurre moutardé, jambon cru)

### **Verrines froides:**

- Carpaccio de bœuf, lentilles épicées et copeaux de parmesan
- Pressé de magret de canard fumé et sa fine mousse de foie, compotée d'oignons
- Tartare de Saint-jacques et haddock, fine mousse citron

### **Piqués et brochettes froides :**

- Pique d'artichaut au pesto rouge et tomate séchée
- Brochette de mimolette et carotte au cumin
- Quart de figue et son beurre de roquefort et noix

### **Amuse-bouches chauds :**

- Pétoncle gratiné à la bretonne
- Cromesqui de fromage au miel
- Cake aux olives, lardons et emmental
- Samoussa de crevettes et mangue
- Burger cheese
- Mini-bruschetta tomate, jambon cru et parmesan

## **Cocktail « Île Rouzic »**

→ 18 pièces à 26,15€TTC par personne, hors boissons, hors service.

### **Bouchées froides:**

- Mini faluche, tomate mozzarella, tapenade
- Boule campagnarde, poulet à l'indienne, chou chinois
- Mini sandwich terroir (oignons rouges, cornichons, beurre moutardé, jambon cru)
- Mini navette épinard sésame, brebis et pancetta
- Croustillant de tzatziki, haddock et graine de pavot

### **Verrines froides:**

- Carpaccio de bœuf, lentilles épicées et copeaux de parmesan
- Pressé de magret de canard fumé et sa fine mousse de foie, compotée d'oignons
- Tartare de Saint-jacques et haddock, fine mousse citron

### **Piqués et brochettes froides :**

- Pique d'artichaut au pesto rouge et tomate séchée
- Brochette de mimolette et carotte au cumin
- Quart de figue et son beurre de roquefort et noix

### **Amuse-bouches chauds :**

- Pétoncle gratiné à la bretonne
- Cromesqui de fromage au miel
- Cake aux olives, lardons et emmental
- Samoussa de crevettes et mangue
- Burger cheese
- Mini-bruschetta tomate, jambon cru et parmesan
- Petite quiche à l'épinard et au fromage de chèvre

**Ateliers:**

- Banc d'huîtres (une huître, pain de seigle, vinaigre d'échalote, citron, beurre) : 1,30€TTC
- Découpe de jambon cru (40g par personne):
  - Italien : 1,45€TTC
  - Serrano : 4,45€TTC

**Ateliers à la plancha (une pièce par personne) :**

- Crevette sautée parfumée aux épices, coupelle wakamé sésame : 1,75€TTC
- Brochette paysanne (sot l'y laisse de poulet, lard paysan, chipolata, pomme de terre moutardée) : 2,15€TTC
- Brochette d'onglet de boeuf, marmelade d'échalotes à l'orange : 3,35€TTC