

# Apéritifs

LA  
TRUFFE  
NOIRE

1973



POUR



## Cocktail apéritif Plaisance 1

### Pièces froides

Coupe d'amuse-bouche :

Fruits salés fraîchement grillés, Olives fourrées, Pommes chips

## Cocktail apéritif Plaisance 2

### En 4 pièces

### Pièces froides

Coupe d'amuse-bouche :

Fruits salés fraîchement grillés, Olives fourrées, Pommes chips

Brochettes apéritives : jambon, emmental – rosette, cornichons – tomates ,  
mozzarella -

Corbeille de légumes, sauce anchoïade

Apériloste nature et chorizo

Bille de Mozzarella Basilic

Rillettes de cabillaud, croustille

## Cocktail apéritif Croisière

### En 8 pièces ou 10 pièces

### Pièces froides

Tortillas de pommes de terre

Corbeille de légumes & sauce anchoïade

Pince-moi carotte, chèvre & tomates séchées

Aubergines confites, feta et pignons dorés

### Pièces servies chaudes

Mini tartelette apéritives: saumon, pizza, quiche, deux fromages

Délices Feuilletés lunch: bleu, chèvre, lardons.



## Sont inclus dans les cocktails apéritifs :

### Les boissons

Jus de fruits, Sodas  
Eaux minérales plates et gazeuses

### Matériel

1 Module de buffet de 3 mètres  
Nappage en tissu des buffets selon disponibilité : noir, blanc, gris ou chocolat ou autre sur devis  
Vaisselle complète nécessaire  
  
Services inclus voir tarification

## En option

### Boissons Alcoolisées

Punch  
Kir  
Open Bar  
Whisky ou Pastis ou martini (En assortiment base 1 bouteille pour 20)

Open Bar + 1 flute de champagne  
Whisky ou Pastis ou martini (En assortiment base 1 bouteille pour 20)  
Champagne (Base 1 bouteille pour 6 personnes)

Les vins :  
Vin de catégorie 1 : AOC Côtes de Lubéron  
Base 1 bouteille pour 4 personnes  
Base 1 bouteille pour 3 personnes

Vin de catégorie 2 : AOC Côtes de Provence  
Base 1 bouteille pour 4 personnes  
Base 1 bouteille pour 3 personnes

Vin de catégorie 3 : AOC Bandol ou Cassis  
Base 1 bouteille pour 4 personnes  
Base 1 bouteille pour 3 personnes

