

# NOTRE CARTE FESTIVE POUR VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## ASSORTIMENT DE 36 CANAPÉS FROIDS

Palet sablé à l'encre de seiche, crème citronnée et saumon gravlax  
Tartelette mousse roquefort, noix et roulade de magret fumé  
Entremet foie gras, pain d'épice et son miroir mangue  
Verrine pannacotta de cèpes et gelée de tomates d'antan  
Navette de mousse de crabe de mer du nord  
Wrap avec viande de grisons, guacamole, fromage frais et crudités

50€ ttc

## ASSORTIMENT DE 30 CANAPÉS CHAUDS

burger à la viande de boeuf charolaise, Reblochon et confit d'échalotes  
Mini burger de chapon pané, crème aux cèpes et chèvre cendré  
Mini bouchée de canard et tomates confites  
Samoussa de crevettes, citronnelle et graines de sésame  
Mini quiche au potimarron

46€ ttc

## PLATEAU DE FRUITS DE MER (env. 4 pers.)

Présentation sur plateau en polystyrène avec glace pilée, composé de :  
20 huitres de Bouzigue N°3 / 1 touteau / 8 langoustines  
500g de crevettes roses / 500g de bulots / 500g de palourdes  
Sauce vinaigrette échalotes, aïoli maison, beurre, citrons et rince-doigts inclus

110€ ttc

## PLATEAU 36 huitres de Bouzigue N°3

Sauce vinaigrette échalotes, citrons et rince-doigts inclus

30€ ttc

## BLOC DE FOIE GRAS MI-CUIT AU MUSCAT DE LUNEL

Bloc de 250g (env. pour 4 pers.)  
Bloc de 500g (env. pour 8 pers.)

20€ ttc

37€ ttc

## GRAVLAX DE SAUMON, ANETH ET BAIES ROSES

Les 250g (env. 8 tranches)  
Les 500g (env. 16 tranches)

18€ ttc

32€ ttc

## GRAVLAX DE MAGRET FRANÇAIS AUX AGRUMES

Les 250g (env. 15 tranches)  
Les 500g (env. 30 tranches)

\* 15€ ttc

27€ ttc

## PLATEAU DE FROMAGES AOP (env. 4/6 pers.)

Plateau 250g composé de 5 sortes de fromages :  
Comté affiné 12 mois, Roquefort Papillon, Fromage de chèvre « la biquette »,  
Saint-Paulin et Camembert di buffala

12€ ttc

\* Tous les produits proposés sont "fait maison"



**Une Bouteille 75 cl  
Blanc AOP Languedoc  
Gravette Vieilles Vignes  
OFFERTE  
A partir de 120 € d'Achat**

**Passez vos commandes  
avant le 20 décembre votre repas de Noël  
avant le 27 décembre pour le repas de la Saint-Sylvestre**

**Retrait de votre commande sur :  
Claret au 59 chemin de Sauviac / Lunel Viel au 50 chemin des Fournels**

**Livraison :  
20km autour de Lunel-Viel : 20€ / 30km autour de Lunel-Viel : 30€**

**Réservation ☎ 06 13 41 29 42 ou 06 29 40 27 37  
ou sur <https://www.facebook.com/cocktailandco>**

# NOTRE MENU DE FIN D'ANNÉE

## ENTRÉE

Millefeuille à la mousse d'épinards, crème roquefort et noix surmonté de son éventail de gravlax de magret français

OU

Velouté de butternut et châtaigne

OU

Trompe œil : Dôme de Saint-Jacques et saumon frais, glaçage tomates confites et pointe de gelée au basilic

OU

Ballotin de foie gras mi-cuit au Muscat de Lunel en robe d'éclats de pistaches accompagné de son confit d'oignons et jeunes pousses

## PLAT ET SA GARNITURE

Longe de veau rôtie farcie aux marrons et champignons, accompagnée de sa sauce bourbon

OU

Ballotin de chapon aux morilles laquées et sa sauce Cognac

OU

Joue de Lotte et son coulis de poivrons rouges

Chacun de ces plats est accompagné de ses cylindres de pommes de terre confites, chips de vitelottes, légumes d'hiver et graines de courges

## DESSERT

Buchette saveur chocolat, café ou vanille

OU

Dôme de chocolat au lait, glaçage chocolat blanc et son insert fruits rouges

**Menu savoureux : Entrée + Plat**

**22€ ttc**

**Menu gourmand : Entrée + Plat + Dessert**

**26€ ttc**

## A LA CARTE

Entrée : 8 € / Plat : 16 € / Dessert : 5 €

\* Tous les produits proposés sont "fait maison"



**Une Bouteille 75 cl  
Blanc AOP Languedoc  
Gravette Vieilles Vignes  
OFFERTE**

**A partir de 120 € d'Achat**

Passez vos commandes  
avant le 20 décembre votre repas de Noël  
avant le 27 décembre pour le repas de la Saint-Sylvestre

Retrait de votre commande sur :  
Claret au 59 chemin de Sauviac / Lunel Viel au 50 chemin des Fournels

Livraison :  
20km autour de Lunel-Viel : 20€ / 30km autour de Lunel-Viel : 30€

Réservation ☎ 06 13 41 29 42 ou 06 29 40 27 37  
ou sur <https://www.facebook.com/cocktailandco>