

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 huîtres de Bouzigue N°3 / 8 pinces de tourteau / 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 BOUZIGUES 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 pour 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 l'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 pour 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>