




ATLANTIQUE
T R A I T E U R



Carte 2024



Minimum 15 formules



Plateau Etincelle

Bulle guacamole, thon Maldives, lait de coco, citron vert.
Dôme moelleux tapenade d'olives et chorizo Ibérique.
Briochain terroir, canard, pignons grillés et magret fumé.
Banderille Tomate cerise et mozzarella au basilic.
Pic japonais crevette enrobée et tartare d'ananas
Canapé Norvégien, saumon fumé crème à l'aneth.

Plateau Alliance

Coupelle de saumon mariné façon gravlax.
Canapé de saison pain nordique, œuf et crudités.
Pomme charlotte crème safranée et chorizo.
Sucette de marbré de foie gras et son abricot moelleux
Wrap saumon, concombre, avocat et fromage aux herbes fraîches.
Mini cannelé jambon Serrano, tomates confites et origan.

*Formule pour l'apéritif **Etincelle ou Alliance***

6 bouchées froides à 9.50 €

A disposition sur plateaux et en boîte cartonnée.

Formule Prestige (bouchées chaudes)

Burger cocktail boeuf rossini
Croustillant de filet de caille et raisin caramélisé
Tempura de gambas curry panure coco.

Ensemble 3 pièces à remettre en température à 9 €



Cocktail déjeuner / dînatoire

Assortiment varié de bouchées salées

Bulle guacamole, thon Maldives, lait de coco, citron vert.
Coupelle de saumon mariné façon gravlax.



Pic japonais crevette enrobée et tartare d'ananas.

Wrap saumon, concombre, avocat et fromage aux herbes fraîches.
Mini Hotdog Tourteau rémoulade, ciboulette et citron.



Dôme moelleux tapenade d'olives et chorizo Ibérique.
Briochain terroir, canard, pignons grillés et magret fumé.
Mini cannelé jambon Serrano, tomates confites et origan.
Sucette de marbré de foie gras et son abricot moelleux.

Finger de gaufre, chantilly croustillante au bacon et poivronnade.



Canapé de saison pain nordique, œuf et crudités.
Banderille Tomate cerise et mozzarella au basilic.



Planches à partager
charcuteries Ibériques
jambon Serrano, chorizo,

Lomo séché et fleurs de câpres
et

découpes de fromages
Comté et Brebis



Les douceurs assortiment de mignardises sucrées

Mini cheese cake chocolat caramel.

Mini Tartelette fruits de saison.

Mini Crème brûlée brisures de spéculoos.

*Formule repas cocktail à 29.50 € /personne
Comprenant un ensemble varié de 20 bouchées.*

A disposition sur plateaux et sur planches.



Commande Minimum de 15 formules.



Nos conseils
prévoir pain tranché en accompagnement,
serviettes cocktail et petites assiettes.