



COCKTAIL APERITIF

Pour agrémenter votre séminaire, nous vous proposons de commencer par un cocktail avec une palette de mets salés et sucrés, froids ou chauds, servis en buffet

Nos Formules

Cocktail Séquoia - 1 consommation/pers - Durée du service : 30 min	4.50€
Kir pétillant ou Kir Nantais et 2 amuse-bouches	
Cocktail Des Arcades - 1 consommation/pers - Durée du service : 30 min	5.50€
Kir Impérial ou Punch et 2 amuse-bouches	
Cocktail du Manoir - 2 consommations/pers - Durée du service : 1h00	11€
Kir Impérial ou Punch et 5 amuse-bouches	
Cocktail La Ferrière - 2 consommations/pers - Durée du service : 1h00	21€
Champagne et crème de fruits, Gin, Porto, Whisky, Martini, Anisés et 5 amuse-bouches	

> Forfait Installation buffet **à partir de 50€** (varie en fonction du nombre de convives)

> Possibilité d'ajouter des pièces salées ou sucrées à votre cocktail : **1.30€ l'unité**

Pièces cocktails

Froides

Brioche Mousse froid gras
Opéra de Canard

Mini navette roquette, pesto et jambon de pays
Bonbon d'Ossau-Iraty, magret fumé, foie gras
Blinis saumon fumé, crème à l'aneth
Blinis au caviar d'aubergines et anchois
Tartine de la mer

Chaudes

Samossa de crevette et julienne de légumes
Accras de morue
Brioche d'escargot à l'ail
Crevettes en chemise de pommes de terre
Brochette de poulet mariné ail, citron, paprika
Mini Saint Jacques farcies au beurre échiré

Sucrées

Brownie au chocolat
Chou à la crème
Gâteau Nantais
Mini tartelettes aux pommes
Verrine mousse chocolat blanc, thé Matcha, fruits rouges

Ateliers culinaires

30 pers. minimum

Atelier de la mer (4 pièces/pers) à 5.00€

2 huîtres + 2 langoustines
OU

Découpe de saumon fumé et saumon mariné

Atelier Foie Gras (4 pièces/pers) à 6.50€

Mousse de Foie Gras
Foie Gras de Canard sur toast
Pépité de Foie Gras pôle

Atelier Plancha (4 pièces/pers) à 6.00€

Saumon et Gambas
Boeuf mariné et Poulet mariné

Atelier Nature (4 pièces/pers) à 5.00€

Légumes croquants et ses différentes sauces
Assortiment de fromages
Cakes aux légumes

Chaque animation a sa table et son cuisinier et chaque découpe est proposée avec tous les accompagnements (pain, toast...).

Autres possibilités sur demande auprès de notre service commercial.