



BENJAMIN  
TRAITEUR

## Vin d'honneur : les pièces cocktails...

### 7 pièces cocktails : 9,50€ TTC

*Briochette du Sud Ouest : foie gras mi-cuit, confit de figues, brioche pur beurre*  
*Triangle polaire : Pain nordique, saumon fumé, crème d'aneth*  
*Wrap poulet curry : galette de blé, blanc de poulet, crème curryde Madras, crudités*  
*Verrine et brochette de saison*  
*Allumette feuilletée tomate, chorizo, gruyère*  
*Samossa aux légumes*  
*Cannelé au bleu d'auvergne*

### 10 pièces cocktails : 13,00€ TTC

*Briochette du Sud Ouest : foie gras IGP Sud Ouest, confit oignons doux*  
*Triangle polaire : Pain nordique, saumon fumé, crème d'aneth*  
*Wrap poulet curry : galette de blé, blanc de poulet, crème curryde Madras, crudités*  
*Navette poivron rouge, chèvre, miel et piment d'espelette*  
*Verrine de saison*  
*Dips de légumes : Tomates cerises, concombre, radis, carotte, sauce du moment*  
*Mini croissant boudin aux pommes*  
*Allumette feuilletée aux olives*  
*Croustillant escargot de Bourgogne*  
*Cannelé au bleu d'auvergne*

## Pièce cocktail à la carte

<i>Mini noix de saint-Jacques à la Bretonne</i>	<i>1,60€ TTC pièce</i>
<i>Moelleux escargot</i>	<i>1,70€ TTC pièce</i>
<i>Samossas assortis</i>	<i>1,50€ TTC pièce</i>
<i>Tartelette légumes/chèvre</i>	<i>1,50€ TTC pièce</i>
<i>Verrine crème d'avocat citronné, truite fumé, œufs de truite, aneth</i>	<i>1,80€ TTC pièce</i>
<i>Verrine betterave rouge, thon albacore épicé</i>	<i>1,80€ TTC pièce</i>
<i>Verrine escabèche aux écrevisses</i>	<i>2,80€ TTC pièce</i>
<i>Brochette comté, chorizo, tomate cerise</i>	<i>1,50€ TTC pièce</i>
<i>Mini cheese burger ou Mini Hot Dog</i>	<i>2,00€ TTC pièce</i>



BENJAMIN  
TRAITEUR

---

## Vin d'honneur : les ateliers salés...

- \* La Plancha Cuisson devant vos convives réalisée par notre chef

*Pépites de foie gras sur écrasé patate douce*

*ou / Aiguillette de canard mariné au miel et sauce soja*

*ou / Brochette de poulet yakitori*

*ou / Brochette de crevettes marinées*

*ou / Tournedos de noix de Saint-Jacques et jambon italien*

- \* Le saumon à la Norvégienne : Découpe de saumon façon gravelax devant les invités
- \* L'atelier de charcuteries : Découpe d'un assortiment de charcuteries 1er choix devant les invités
- \* Les fritures : Crevette en chemise de légumes et accras de cabillaud frits devant les invités

Atelier salé au choix : 2 pièces par personnes

5,90€ TTC / pers.



BENJAMIN  
TRAITEUR

---

## Vin d'honneur : Les boissons...

Soupe champenoise : Méthode champenoise, Grand Marnier, jus de citron et sucre de canne

Kir Pétillant : Méthode champenoise avec une crème de votre choix (cassis, mûre, framboise...)

Kir vin blanc : Bourgogne aligoté avec une crème de votre choix (cassis, mûre, framboise...)

Kir Auvergnat : Vin blanc St Verny « Les Volcans » et Birlou (crème pomme/châtaigne)

Sangria de Séville : une recette traditionnelle à base de vin rouge et d'orange

Punch des Antilles : Cocktail maison à base de jus de fruits et de rhum blanc

<b>Une boisson au choix à volonté</b>	<b>6,90€ TTC / pers.</b>
<b>Deux boissons au choix à volonté</b>	<b>8,90€ TTC / pers.</b>

Le prix des formules de boissons ci-dessus comprend :

- Le service
- La verrerie
- Une ou deux boissons avec alcool au choix
- un assortiment de jus de fruits et de sodas, l'eau minérale et l'eau gazeuse.

Durée du vin d'honneur : Le service est assuré à discrétion durant 2 heures

- Si vous souhaitez fournir les boissons avec et sans alcool pendant le vin d'honneur :  
Forfait service et verrerie = **3,90€ TTC / personne**

Tarifs Toutes Taxes comprises - TVA 10% - Boissons avec alcool, nappages TVA 20%