



BENJAMIN
TRAITEUR

Vin d'honneur : les pièces cocktails...

7 pièces cocktails : 10,90€ 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 : 14,90€ 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

Une boisson au choix à volonté	7,50€ TTC / pers.
Deux boissons au choix à volonté	9,50€ TTC / pers.

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 = **4,50€ TTC / personne**

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

Base tarifaire pour 100 personnes minimum