La carte des cocktails

Les canapés 0,90€/pièce

-Crème de chèvre et jambon de pays grillé
-Œuf de caille sur houmous
-Magret de canard séché et caviar d'aubergine
-Mousse foie gras et confiture figues
-Artichaut et radis rose

Les blinis 0,90€/pièce

-Guacamole et chiffonnade de saumon fumé
-Crevettes aux épices et chutney
-Mousse de poissons et œuf de saumon
-Truite fumé et crème citronnée
-Crème fromagère à l'ail et ciboulette

Les wraps 1,00€

-Rillettes de poulet à la graine de moutarde
-Trois fromages et piment d'Espelette
-Saumon fumé et tzatzíki
-Julienne de chorizo et légumes
-Chiffonnade de salade et légumes

Les navettes 1,20€

-Tomates confites et fromages frais
-Mousse de maquereaux aux poivres
-Chantilly de légumes à l'huile de cacahuète
-Coppa et poivrons marinés
-Faisselle de chèvre et lard

Les minis club sandwich 1,00€/pièce

-Jambon de pays et roquefort
-Crème de foie gras et confiture de figues
-Poulet aux olives noires
-Rillettes de deux saumons à l'aneth
-Bacon façon Tex-Mex

Les verrines 2,50€/pièce

-Fèves et tomates marinées à l'huile d'olive et basilic
-Mini ratatouille froide acidulée
-Cappuccino de cèpes et noix de cajou
-Panna cotta à la bisque de homard
-Crème de petit pois à la menthe

Les brochettes 1,20€/pièce

-Crevette marinée et mangue
-Jambon de parme et melon (selon saison)
-Tomates cerises et mozzarella au basilic
-Magret séché et abricot moelleux
-Poulet ananas au lait de coco

Les minis buns (servi froid) : 2,00€/pièce

-Saumon fumé et crème wasabi
-Poulet rôti et moutarde au moût de raisin
-Pastrami et délice de poivrons
-Parfait de pesto et concombre
-Crème de champignons et Serrano

Les cuillères 2,50€/pièce

-Crevette poêlée à l'ail douce et gingembre
-St Jacques glacé au citron vert
-Mousse de brocolis et œufs de truite
-Fondant de poulet et noix de cajou
-Crème de cèpes et noix de jambon

Les minis burger 2,00€/pièce

-Traditionnel : bœuf et fromage
-Jurassien :Poulet et comté affiné
-Tourangeaux : Rillons sauce Ste Maure
-Savoyard : Reblochon et poitrine de porc
-Végétarien : tomate, courgette et pesto

Les chauds 1,10€/pièce

-Tarte trois fromages et miel
-Quiche lorraine
-Bouchée d'escargot beurre persillé
-Tarte au saumon ciboulette
-Croque jambon-comté

Les sucrés 1,10€/pièce

-Mini éclair
-Opéra
-Mini tartelette aux fruits
-Macarons
-Mini tarte au citron
-Mini choux praliné

Les formules cocktails

Formule 6 pièces à 5,50€ :

-4 canapés/blinis variés
-2 bouchées chaudes

Formule 8 pièces à 9,00€ :

-4 canapés/blinis variés
-1 bouchées chaudes
-1 mini burger
-1 wrap
-1 brochette

Formule 10 pièces à 10,90€ :

-3 canapés/blinis variés
-1 bouchée chaude
-2 mini club sandwich
-1 mini burger
-1 wrap
-2 brochettes

Formule 12 pièces à 13,50€ :

-3 canapés/blinis variés
-2 bouchées chaudes
-1 mini club sandwich
-2 brochettes
-1 mini burger
-1 cuillère
-2 wrap

La composition est choisie par l'équipe de production, en fonction des saisons.

HURTAULT Traiteur
02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com
Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan
www.hurtault-traiteur.com