

**LE COCKTAIL DÎNATOIRE**  
**(À partir de 50 personnes)**

**L'Atelier Provençale :**

Gaspacho & ses croûtons

Foie gras de canard mi-cuit sur croûtons

Dégustation des classiques du terroir (Tapenade, poivronnade, thoionnade & ses croûtons)

oo oo oo

**L'Atelier de la mer :**

Les tartares de saumon & daurade en verrine

Les sushis – makis & california

Les crevettes en coque, sauce aurore

oo oo oo

**L'Atelier du maraîcher:**

Barigoule d'artichaut & copeaux de parmesan

Assortiment de quichettes (poireaux – oignons – aubergine)

Anchoïade dans son panier provençal

oo oo oo

**L'atelier plancha :**

Mini brochettes de viandes

Mini brochettes de poissons

Foie gras chaud & pain de campagne

oo oo oo

**L'atelier du fromager :**

Petit fromages de chèvre

Fromage blanc & fines herbes sur pomme grenaille

Brochette de mozzarella & tomate cerise au basilic

oo oo oo

**L'Atelier des gourmandises :**

Tartelette au fruit de saison

Tiramisu carrément aux framboises

Brochette de fruits frais

oo oo oo

**Corbeille de pains différents à la coupe**

**Soit 15 pièces salées par personne & 3 sucrées**

**32€ HT. Par personne**

**Forfait livraison 50€ HT.**