Les Garennes Traiteur

NOS FORMULES APÉRITIVES

FORMULES COCKTAIL

COCKTAIL 10 PIÈCES FROIDES

Formule par personne

Salé

- Tourtous, rillettes d'oie
- Pan bagnat
- Bavarois aux 2 saumons, crémeux aneth et mascarpone
- Magret de canard fumé à la compotée de figue, sablé piment d'Espelette
- Club au jambon persillé
- Brochette de légumes marinés
- Verrine tiramisu tomate et basilic
- Cupcake aux noix, chantilly au bleu de la maison Duroux

Sucré

2 pièces sucrées : mini tartelette, mini chou, mini entremet

15,50 €

TTC / personne, sans service

COCKTAIL 14 PIÈCES

Formule par personne

Pièces froides

- Tourtou fromagé et fines herbes
- Pan bagnat
- Bavarois aux 2 saumons, crémeux aneth et mascarpone
- Verrine tiramisu tomate et basilic
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Magret de canard fumé, sablé, piment d'Espelette
- Cupcake aux noix, chantilly au bleu de la maison Duroux
- Club au jambon truffé

Pièces chaudes

- Cuisses de grenouille, crème de persil et ail
- Burger revisité : mique, confiture d'oignons rouges, volaille marinée et cheddar
- Focaccia provençale
- Gougère emmental et parmesan

Sucré

2 pièces sucrées : mini tartelette, mini chou, mini entremet

22 €

TTC / personne, sans service

Pour toute demande particulière, contactez-nous

au 05 55 92 14 83

Les Garennes Traiteur

NOS FORMULES APÉRITIVES

FORMULES COCKTAIL

LE COCKTAIL GOURMAND

Formule par personne

Pièces cocktail froides

- Miroir citron-truite fumée
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Avocado toast (focaccia, saumon fumé)
- Douceur de fromage blanc, poire, céleri, roquefort et magret fumé
- Tiramisu tomate et basilic
- Chou rougail de volaille au gingembre
- Fajitas de légumes croquants aux épices
- Tourtou rillette de canard

Pièces cocktail chaudes

- Croustillant de pomme de terre au confit de canard et aux cèpes
- Burger revisité : mique, confiture d'oignons rouges, volaille marinée et cheddar
- Cassolettes de cuisses de grenouilles, crème de persil à l'ail
- Cassolettes de risotto de perles de pâte, safrané, Saint-Jacques snackée

Fromages

- Planche de fromages du terroir et pain

Mini sucrés

- Mini tartelettes
- Mini choux
- Verrines du moment

27 €

TTC / personne

Planche de charcuterie maison et pain

Charcuteries du moment : 4 variétés

Supplément : + 2,50 €

RETRAIT & COMMANDE

Commande à passer 8 jours avant impérativement.

contact@traiteurlesgarennesdugour.fr • 05 55 92 14 83

Les commandes des formules cocktails sont pour 15 personnes minimum.

JOURS DE RETRAIT

130 Gour du Diable, 19360 Cosnac • Dimanche & lundi : 10 h-12 h • Du mardi au samedi : 10 h-14 h

Les formules cocktails peuvent être proposées avec service sur demande.

Contactez Les Garennes par téléphone pour connaître les tarifs avec service.

Pour toute demande particulière, contactez-nous

au 05 55 92 14 83