

*Bc traiteur*  
*Esprit de*  
*Cirque ...*

*Cocktail dinatoire caïque :*  
*39 euros*



*Devis personnalisés sur simple demande.*



*Contacts :*

*[bc.traiteur@orange.fr](mailto:bc.traiteur@orange.fr) 0618482416*



*Cocktail dînatoire  
caleche 39 euros  
Net.*

*Vins, eaux et pains individuels inclus*

*Assortiment de verrines (tartare de saumon, légumes grillés marinés, gaspacho, duo de courgettes aux épices douces).*

*Plateau de brochettes dégustation ( jambon cru, melon/ St Jacques poêlées, tomates confites/ Coppa ,mozzarella, tomates).*

*Tartines et amuse bouches (toast au fromage de chèvre frais ,basilic et tomate/ pains nordiques a la truite et au saumon/ clubs sandwichs au seigle et leurs 4 variations...).*

*Farandoles d'entremets*

*(Tiramisu, riz au lait, cannelés , verrine passion et crumble spéculos, moelleux chocolat, panna cotta ).*

*Café*

*Réception sous forme de buffet.*



*Menu  
alliances : 45 euros  
net*

*Eaux, bouteilles de côte de Provence et pains individuels inclus lors du repas, pas de droit de bouchon.*

*Coupe de bienvenue :*

*Duo de pains nordiques, Toasts de foie gras façon tatin sur pain d'épice, canapés à la crème et œufs de lumps, verrine de courgettes aux épices douces, brochettes Coppa, mozzarella et tomates cerises, involtinis.*

*En plat :*

*Fricassée de canard aux girolles ou filet de St Pierre et sa fondue d'artichauts, longe de veau sauce foie gras ou ravioles aux écrevisses et asperges sauce homardine.*

*Buffet de fromages présenté dans des barquettes individuelles en bambou.*

*Café gourmand accompagné d'un assortiment d'entremets.*



*Menu piste aux  
étoiles : 59 euros  
net*

*Eaux, bouteilles de côte de Provence et pains individuels inclus lors du repas, pas de droit de bouchon.*

*Cocktail de bienvenue :*

*Crémant, pastis, martini, softs.*

*Toasts de foie gras façon tatin sur pain d'épice, canapés à la crème et œufs de lumps, verrine de courgettes aux épices douces, brochette de saison.*

*En entrée :*

*Tian de légumes ou carpaccio de saumon.*

*En plat :*

*Fricassée de canard aux girolles ou filet de St Pierre et sa fondue d'artichauts, longe de veau sauce foie gras.*

*Buffet de fromages présenté dans des barquettes individuelles en bambou.*

*Pièce montée ou buffet de desserts*

*Café et ses mignardises.*