

Carte des cocktails

Cocktail « Île Tomé »

→ 8 pièces à 7,75€TTC par personne, hors boissons, hors service.

Bouchée froide:

- Mini faluche, tomate mozzarella, tapenade
- Boule campagnarde, poulet à l'indienne, chou chinois

Verrine froide:

- Carpaccio de bœuf, lentilles épicées et copeaux de parmesan

Piqués et brochettes froides :

- Pique d'artichaut au pesto rouge et tomate séchée
- Brochette de mimolette et carotte au cumin

Amuse-bouches chauds :

- Pétoncle gratiné à la bretonne
- Cromesqui de fromage au miel
- Cake aux olives, lardons et emmental

Cocktail « L'Île aux moines »

→ 12 pièces à 12,20€TTC par personne, hors boissons, hors service.

Bouchées froides:

- Mini faluche, tomate mozzarella, tapenade
- Boule campagnarde, poulet à l'indienne, chou chinois
- Mini sandwich terroir (oignons rouges, cornichons, beurre moutardé, jambon cru)

Verrines froides:

- Carpaccio de bœuf, lentilles épicées et copeaux de parmesan
- Pressé de magret de canard fumé et sa fine mousse de foie, compotée d'oignons

Piqués et brochettes froides :

- Pique d'artichaut au pesto rouge et tomate séchée
- Brochette de mimolette et carotte au cumin
- Quart de figue et son beurre de roquefort et noix

Amuse-bouches chauds :

- Pétoncle gratiné à la bretonne
- Cromesqui de fromage au miel
- Cake aux olives, lardons et emmental
- Samoussa de crevettes et mangue

Cocktail « Île Bono »

→ 15 pièces à 18,35€TTC par personne, hors boissons, hors service.

Bouchées froides:

- Mini faluche, tomate mozzarella, tapenade
- Boule campagnarde, poulet à l'indienne, chou chinois
- Mini sandwich terroir (oignons rouges, cornichons, beurre moutardé, jambon cru)

Verrines froides:

- Carpaccio de bœuf, lentilles épicées et copeaux de parmesan
- Pressé de magret de canard fumé et sa fine mousse de foie, compotée d'oignons
- Tartare de Saint-jacques et haddock, fine mousse citron

Piqués et brochettes froides :

- Pique d'artichaut au pesto rouge et tomate séchée
- Brochette de mimolette et carotte au cumin
- Quart de figue et son beurre de roquefort et noix

Amuse-bouches chauds :

- Pétoncle gratiné à la bretonne
- Cromesqui de fromage au miel
- Cake aux olives, lardons et emmental
- Samoussa de crevettes et mangue
- Burger cheese
- Mini-bruschetta tomate, jambon cru et parmesan

Cocktail « Île Rouzic »

→ 18 pièces à 22,80€TTC par personne, hors boissons, hors service.

Bouchées froides:

- Mini faluche, tomate mozzarella, tapenade
- Boule campagnarde, poulet à l'indienne, chou chinois
- Mini sandwich terroir (oignons rouges, cornichons, beurre moutardé, jambon cru)
- Mini navette épinard sésame, brebis et pancetta

Verrines froides:

- Carpaccio de bœuf, lentilles épicées et copeaux de parmesan
- Pressé de magret de canard fumé et sa fine mousse de foie, compotée d'oignons
- Tartare de Saint-jacques et haddock, fine mousse citron

Piqués et brochettes froides :

- Pique d'artichaut au pesto rouge et tomate séchée
- Brochette de mimolette et carotte au cumin
- Quart de figue et son beurre de roquefort et noix
- Pique de rouleau de printemps aux légumes

Amuse-bouches chauds :

- Pétoncle gratiné à la bretonne
- Cromesqui de fromage au miel
- Cake aux olives, lardons et emmental
- Samoussa de crevettes et mangue
- Burger cheese
- Mini-bruschetta tomate, jambon cru et parmesan
- Tartelette feuilletée onctueuse à la portugaise

