

COCKTAIL CLASSIQUE

Mises en bouches froides

Bocaux de tapenade et aioli avec ses petits croutons
Suédois saumon et crème cheese à l'aneth
Involtini jambon serrano et tomate confite
Navette rilette de thon à la ciboulette

Mises en bouches chaudes

Pizza traditionnelle au fromage
Quiche végétarienne fondue de poireaux
Tender de poulet aigre douce
Assortiment de feuilletés maison

LES DOUCEURS
D'AURELIE

PAR



Tous nos plats sont fait maison.

Suggestion de cocktails qui peu être personnalisés selon vos envies et complétés de pièces supplémentaire, d'un plat chaud, avec la possibilité de bénéficier de notre personnel de service.

Pour plus d'informations,
n'hésitez pas à nous contacter
contact@cino-traiteur.fr
infolesdouceursdaurelie@gmail.com

06 84 60 64 88



COCKTAIL CREATION

Mises en bouches froides

Bocaux de tapenade et aioli avec ses petits croutons
Tartare de Saint Jacques mangue et coulis de passion
Carpaccio de saumon Gravlax aux billes d'agrumes
Verrine d'anchoïade et petits légumes
Involtini jambon de parme et tomate confite
Club suédois au saumon et à l'aneth
Billes de Buratta et son pesto, basilic frit

Mises en bouches chaudes

Cromesquis de pomme de terre et truffe
Mystère saumon et sésame au wasabi
Nems aux légumes à l'aigre douce
Délice de coco et gambas en panure
Tenders de poulet façon asiatique
Tortellini à la crème de truffe
Panisse de l'Estaque



LES DOUCEURS
D'AURELIE

PAR



Tous nos plats sont fait maison.

Suggestion de cocktails qui peu être personnalisés selon vos envies et complétés de pièces supplémentaire, d'un plat chaud, avec la possibilité de bénéficier de notre personnel de service.

Pour plus d'informations,
n'hésitez pas à nous contacter
contact@cino-traiteur.fr
infolesdouceursdaurelie@gmail.com

06 84 60 64 88

