COCKTAILS 2027

Service compris

Franck Teyssier Traiteur

Cocktail à 18€

Assortiment d'amuses bouches chauds en plateau
“Feuilletés, quiches, pizzas, gougères, mini croques monsieur, cake au chorizo, Accra de morue etc.....

Assortiments d'amuses bouches froid en plateau
“ Tartelettes froides, blinis, macarons salés, taosts, mini sandwich, wraps varié etc.....

Assortiment de verines de saison

Ce cocktail ne comprend pas de patisseries

Cocktail à 23€

Assortiment d'amuses bouches chauds en plateau
“Feuilletés, quiches, pizzas, gougères, mini croques monsieur, cake au chorizo, Accra de morue etc.....

Assortiments d'amuses bouches froid en plateau
“ Tartelettes froides, blinis, macarons salés, taosts, mini sandwich, wraps varié etc.....

Assortiment de verrines de saison, pain surprise, oeuf brouillés en coquilles, planches de tapas, tartinades et tapenades diverses, croutons à l'huile d'olives

Assortiment de mini patisseries

Cocktail à 28€

Assortiment d'amuses bouches chauds en plateau
“Feuilletés, quiches, pizzas, gougères, mini croques monsieur, cake au chorizo, Accra de morue etc.....

Assortiments d'amuses bouches froid en plateau
“ Tartelettes froides, blinis, macarons salés, taosts, mini sandwich, wraps varié etc.....

Assortiment de verrines de saison, pain surprise, oeuf brouillés en coquilles, planches de tapas, tartinades et tapenades diverses, croutons à l'huile d'olives cassolettes froides, cassolettes chaudes, plateau d'accras et de beignets antillais, sushi, baguettes escargot persillade, mini burger et mini panini

Assortiment de mini patisseries

Les options supplémentaires

Atelier Plancha + 5€/pers
Cuisson à la plancha vinade et poissons

Atelier fruits de mer + 5€/pers
Huitres, bulots et crevettes

Forfait Boissons + 6€

Les conditions

Les formules peuvent variées suivant la saison, les produits du marché et l'inspiration du moment.
Les tarifs sont entendu TTC preparation pour minimum 20 personnes