

Nos menus de Finger Food



Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / Site internet : www.traiteur-azureen.com / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74

5.50 € TTC/ pers.

Cocktail Salé

(5 pc. /Personne)

Pichade mentonnaise

Mini bagels rilette de saumon citron confit

Transparence mexicaine capuccino de coco au cumin

Palmier à la tapenade d'olive noir

Assortiment de canapés

5.50 € TTC/ pers.

Cocktail Salé Sucré

(5 pc. /Personne)

Focaccia jambon cru pesto

Rosace de légumes mascarpone pistou

Verrine de poulet curry et brunoise de garni

*Farandole de mignardises (2 pc/pers. aux choix parmi 6 goûts) ***

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / Site internet : www.traiteur-azureen.com / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74

16.50 € TTC/pers.

Cocktail Salé/Sucré

(10 pc. /Personne)

Mini blinis de saumon fumé crème cheese aneth

Moelleux poivrons doux et mousse de chorizo

Wrap croquant aux légumes saveurs d'Asie

Cuillère de polenta crémeuse et citron confit

Mini pain bagnat

Verrine océane

Tortillas Espagnole

Verrine tartare de gambas sur mousse de légume

*Farandole de mignardises (2 pc/pers. aux choix parmi 6 goûts) ***

Traiteur Azuréen

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / Site internet : www.traiteur-azureen.com / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74

22.00 € TTC/pers.

Cocktail Salé/Sucré

(15 pc. /Personne)

Mini pain bagnat

Tortillas Espagnole

Pichade Mentonnaise

Pic de tomate cerise et sphère de mozzarella pesto

Mini bagels rilette de saumon

Wrap de jambon crème cheese raifort

Mini cake

Marmelade de courgette au gingembre basilic et citronnelle

Pic de fruits moelleux et son comté

Brochette yakitori (Chaud)

Poêlée de crevette à la citronnelle et brunoise de légumes

*Canapés savoureux (1pc/pers. aux choix parmi 5 goûts) **

*Farandole de mignardises (3 pc/pers. aux choix parmi 6 goûts) ***

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / Site internet : www.traiteur-azureen.com / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74

27.50 € TTC/pers.

Cocktail Salé/Sucré

(16 pc. /Personne)

Verrine de concombre menthe coriandre fêta

Pannacotta de foie gras et crumble

Pic de gambas ananas rôtie chorizo

Fruits moelleux (abricot, figue, pruneau) et comté

Mini pain bagnat

Blinis de saumon fumé crème cheese raifort

Rosace de légumes au mascarpone et pesto

Roulade de légumes croquant à l'Asie

Mini bagels rilette de saumon et citron confit

Tortillas Espagnole

Marmelade de courgette au gingembre et citronnelle

Navette mousse de canard au porto

Tulipe de haricots rouge poivronade noix de saint jacques claquées

*Farandole de mignardises (3 pc/pers. aux choix parmi 6 goûts) ***

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / Site internet : www.traiteur-azureen.com / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74

38.50 € TTC/pers.

Cocktail Salé/Sucré

(20 pc. /Personne)

Mini navette façon bagnat revisité

Pannacotta de foie gras

Demi briochin toast crémeux de poulet

Cuillères de polenta crémeuse citron confit

Club nordique saumon fumé crème cheese

Palmier tapenade d'olive

Marmelade de courgette au gingembre basilic et citronnelle

Crevette poêlée à la citronnelle sur cuillère

Mini bagels rilette de saumon

*Canapés savoureux (1pc/pers. aux choix parmi 5 goûts)**

Foccaccia tapenade au fromage de chèvre et tomate confite

Rosace de légumes au mascarpone

Mini cake

Moelleux de poivrons doux et sa crème de chorizo

Canapain au caviar d'aubergine

Wrap de légumes croquants

*Farandole de mignardise (4 pc/pers. aux choix parmi 6 goûts)***

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / **Site internet :** www.traiteur-azureen.com / **Pour plus d'info :** [06 13 68 31 74](tel:0613683174)

49.50 € TTC/pers.

Cocktail Salé Sucré

(26 pc/Personne)

*Canapés savoureux**

(1pc/pers. aux choix parmi 5 goûts)

Tartare de gambas sur pic de gomawakamé

Rosace de légumes au mascarpone

Blinis de saumon fumé crème cheese raifort

Pannacotta au foie gras crumble d'amande

Palmier à la tapenade d'olive noire

Wraps croquant saveur d'Asie

Demi briochin toast au caviar d'aubergine

Navette au saumon marine crème Tzatziki

Moelleux de poivrons doux et sa crème de chorizo

Mini bagels de citron confit

Mini pain bagnat

Club nordique saumon fumé crème de cheese

Cuillère de Saint jacques rôtie et Granny poêlée

Navette mousse de canard au porto

Pic gambas ananas chorizo

Pic de fruits moelleux et comté

Tulipe de haricots rouge, poivronade noix de Saint Jacques claquée

Marmelade de courgette gingembre basilic citronnelle

Poêlée de crevette en cuillère sauce Teriaki

Toast de foie gras sur pain d'épice et son chutney

Pic melon pastèque jambon italien suivant saison

Verrine concombre menthe coriandre et fêta

*Farandole de mignardise (3 pc/pers. aux choix parmi 6 goûts) ***

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / Site internet : www.traiteur-azureen.com / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74

**Canapés savoureux*

(Crème citron-saumon fumé et aneth-pain noir, noix de jambon-beurre de roquette-pain de campagne, blinis délice saumon-estragon-fève-pavot, mini cake olives-délice de poivron rouge-olive noir, bloc de foie gras de canard-compotée de pommes caramélisées-pain aux épices)

***Farandole de mignardise*

(Opéra, barquette pistache-framboise, éclair café et chocolat, clafoutis passion-pêche-groseille, tartelettes gianduja-noisette et tartelette citron, tatin pomme-cassis et chou praliné)



Traiteur Azureen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / Site internet : www.traiteur-azureen.com / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74