

à partir de **11,00 € TTC/pers.**

Canapé fleur de Serrano et son cœur de noisette  
Canapé Saumon fumé Tandoori  
Canapé œuf de Caille sur tapenade de légumes  
Canapé Poivron grillé à la tomate confite  
Cuillère exotique de Perles marines océanes  
Verrine de St Jacques aux agrumes  
Brochette andalouse de tapas  
Petit bagnat à l'échiré de thon au citron vert  
Merveille d'agneau rôti aux amandes grillées (*pièce chaude*)  
Pique mix saucisse / merguez poivron (*pièce chaude*)

*Total de 10 pièces*

à partir de **12,00 € TTC/pers.**

Canapé Magret séché et sa poire aux amandes grillées  
Canapé Jambon cru sur marmelade de figues  
Canapé de Rouget sur tartarine de courgettes  
Verrine de Perles scandinaves et Pétoncle au citron vert  
Cuillère de Crevettes à la fleur de thym sur lit de Guacamole  
Petit cake bouchon en robe de lard fumé  
Carré d'évasion au Saumon fumé Tzatzki  
Pyramide de chèvre au miel et mosaïque de légumes  
Mini Hot-Dog de volaille au curry  
Petit accras de Morue exotique (*pièce chaude*)  
Pastilla de Veau à la marocaine en pique (*pièce chaude*)

*Total de 11 pièces*

à partir de **13,00 € TTC/pers.**

Canapé Mousson de Canard aux noix  
Canapé petite chèvre aromatique  
Canapé œuf de caille / tomate confite  
Pressé de Volaille au Foie Gras sur pain d'épices  
Cake bouchon jambon / olives  
Cuillère exotique Marco Polo  
Quiche printanière aux petits légumes du soleil  
Navette festive  
Accra de poisson  
Verrine Scadinave  
Brochette de Jambon Rostello / ananas  
Cheese cake tartare ciboulette / Chorizo

*Total de 12 pièces*

à partir de **14,00 € TTC/pers.**

2 Mignardises de feuilletés en folie  
Tourtime provençale au petit chèvre  
Canapé poivron grillé au thon  
Canapé tomate confite sur purée d'artichaut  
Canapé d'Asperges sauce Aurore  
Cuillère chinoise d'écrevisses marinées à l'ail de Lautrec  
Verrine tartare de Saumon au citron vert et Aneth  
Brochette de Gambas Litchis / ananas  
Epicurien de Canard roulé aux pistaches (*pièce chaude*)  
Grignote de Poulet texane en pique (*pièce chaude*)  
Cheese cake tartare aux noix de Pécan  
Papillon de gourmandise du potager et ses sauces

*Total de 12 pièces*

Pour les cocktails à partir de 13€ et 14€, possibilité de remplacer 4 pièces  
par 4 pièces chaudes au choix parmi la liste ci-dessous

### *Atelier animation pièces chaudes*

Merveilles d'agneau aux amandes rôties  
Yakitori de poulet au caramel  
Gambas en cocon de pomme de terre  
Mini camembert en croute d'épices  
Mini pastilla à la marocaine  
Petit samoussas au féroce d'avocat et légumes frais

### *Atelier découpe devant les convives*

Serrano sur griffe  
et ses croûtons naturels et aillés  
**3,50€ TTC/pers.**

Saumon fumé maison  
et ses croûtons et mini-blinis  
accompagnés de petites crèmes  
**4,00€ TTC/pers.**

Foie Gras mi-cuit et Foie Gras aux figues  
Sur pain fantaisie et croûtons  
Accompagnés de leurs confits de violettes,  
figues aux éclats de noix, pétales de roses  
**5,00€ TTC/pers.**

\* Tous nos tarifs TTC sont calculés sur la base d'un taux de TVA à 5,5%

**Angles Traiteur Boucherie Charcuterie Traiteur – Cocktails Mariage**  
44 av. de Gameville - 31650 St Orens de Gameville - Tél : 05 61 39 91 71 - Fax : 05 61 35 48 18  
<http://www.traiteur-angles.com> - [formulaire@traiteur-angles.com](mailto:formulaire@traiteur-angles.com)