



PIC ADORE

APÉRITIF / VIN D'HONNEUR...



NOS FORMULES :

COCKTAIL - APÉRITIF ~2H

Tarif /pers : entre 7€50 et 9€ ttc

- 1 Assortiments ou animations Charcuterie / saumon / crudités
- 5 Pièces cocktail 2 pic ou banderille / 1 wrap / 2 Toast
- + 2,50€ pour une animation supplémentaire

COCKTAIL - ENTRÉE APÉRITIVE ~3H

Tarif /pers : entre 9,50€ ttc et 10€50 ttc

- 1 Assortiments ou 1 animation au choix Charcuterie / saumon / crudités
- 4 Pièces cocktail au choix parmi les pic ou banderille / wrap / Toast
- 2 Tapas : au choix parmi les tapas à partager / pinchos / empanada / bun's et burger
- + 2,50€ pour une animation supplémentaire

ASSORTIMENTS OU ANIMATIONS : tarif : supplément pour l'animation en dessous d'un certain nombre de personnes

- **Planche Terre ibérique :** (Charcuterie, olives, gressin, cube de manchego) 2,50€/pers
En planche : Posé sur vos mange debout ou buffet
En animation : Découpe de jambon serrano, présenté dans des cônes avec gressin, olives, manchego
- **Planche Mer :** Saumon, crevette, crème au citron, toast 2,50€/pers
En planche : Posé sur vos mange debout ou buffet
En animation : découpe de saumon et confection de petit toast.
- **Cube de crudités** (légumes croquant accompagné d'une crème de fromage frais) 1,50€/pers
Présenté dans 1 cube en verre : Posé sur vos mange debout ou sur un buffet

PIÈCES COCKTAIL :

Pic et banderilles

- Chorizo, olive, tomate
- Jambon, manchego, abricot
- Magret, chèvre, raisin
- Crevette courgette mariné
- Pomme de terre anchois

Wrap

- Lomo et légumes du soleil
- crudité, fromage frais, menthe
- Saumon ou thon, concombre

Toast

- Toast mimosa, oignon frit, chorizo
- Toast aioli de poisson, pousse de poireau
- Tête de moine et chutney figue
- Toast saumon gravlax, crème citron

TAPAS :

Pinchos

- Escabèche de poisson, cornichon
- Ratatouille, crevette, aioli
- tortilla, aioli, poivron confit
- chèvre frais, magret, raisin

Toast chaud :

- Morcilla, oignon confit
- Sobrasada au miel
- Oignon, lard, fromage

Bun's Froid :

- Rillettes de thon, pomme verte
- Jambon serrano, tomate, manchego
- Aioli, saumon ou truite
- Fromage frais, légumes confit

Bun's ou burger Chaud :

- jambon de reims, camembert
- Lomo sobrasada, fromage, cornichon
- Effiloché de porc mariné au paprika

Empanada froid ou chaud

- légumes du soleil
- saumon et poireau
- thon et poivron

Empanada chaud :

- bœuf, tomate et paprika
- Canard confit, fruits secs
- Poulet romarin

Nos tarifs sont calculés hors service et hors boissons



PIC ADORE

NOS MENUS



ENTRÉES

- **Buffet d'entrée**
Voir brochure sur "nos buffet"
- **Assortiment de 4 tapas (entre 6€ et 8€)**
1 verrine / 1 empanada / 1 pinchos / 1 tortilla
- **Pan Con tomate jambon manchego 5€**
Pain à l'huile d'olive, frotté à l'ail et imbibé de jus de tomate, garnis de jambon serrano et fromage manchego, accompagné de salade verte
- **Coca catalane façon tarte fine de poisson (Servis froid ou chaud) 5€50**
Poisson blanc sur une fine pâte à pain, garnis d'une compotée oignon, poivron, tomate, avec salade d'herbes fraîche
- **Koulibiac de saumon et chorizo (Servis chaud) 7€**
Feuilleté garnis de poissons, riz safrané et épinard.
Sauce champagne.

PLATS

- **Paella ou Frito mallorquin**
Voir tarifs sur la brochure "Nos animations"
- **Ballotine de volaille, farce aux champignons 13€**
- **Brochette d'araignée de porc mariné au paprika fumé 14€**
- **Fondant de veau cuit basse température, jus réduit 17€**
- **Brochette de pluma ibérique 18€**
- **Mousseline de poissons, sauce champagne 13€**



GARNITURES : Gratin dauphinois ou pommes de terre grenaille / poêlée de légumes.

FROMAGES : ~4€

- Buffet
- Trio de fromages
- Brie farcis

DESSERT :

N'étant pas pâtissier de métier, nous proposons au client de choisir leur desserts chez le pâtissier de leur choix.
Nous pouvons néanmoins, proposer des mignardises sucrée ou un dessert simple

Nos plats sont faits maison, les recettes peuvent changer en fonction des saisons...

Nos tarifs sont calculés hors service, hors vaisselle, il faut donc ajouter entre 12€ et 20€ par personne.
Cela va dépendre de vos besoins selon le menu choisi (ex : Vaisselle, serveurs, matériel...)

Pour un devis plus précis, je vous propose de prendre un rendez-vous.