



PIC ADORE

NOS COCKTAIL DÎNATOIRE

NOS COCKTAIL DÎNATOIRE SONT DISPONIBLES SUR COMMANDE MINIMUM 1 SEMAINE À L'AVANCE
À PARTIR DE 30 PERSONNES ET SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ.



COCKTAIL - APÉRITIF

Tarif /pers : entre 5€50 et 7€50 ttc

- 1 Assortiments ou 1 animation au choix Charcuterie / saumon / crudités
- 3 Pièces cocktail 1 pic ou banderille / 1 wrap / 1 Toast

COCKTAIL - ENTRÉE APÉRITIVE

Tarif /pers : entre 8,50€ ttc et 12€ 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

COCKTAIL - DÎNATOIRE / DÉJEUNATOIRE Tarif /pers : entre 20€ ttc et 22€ ttc (sans le dessert)

- 2 Assortiments (avec ou sans animation) (jambon ou saumon)
- 4 Pièces cocktail au choix parmi les pic ou banderille / wrap / Toast
- 5 Tapas au choix au choix parmi les tapas à partager / pinchos / empanada / bun's et burger
- 1 mini plat : Brochette de viande, salade de pépinette ou mini paella ...
- + 4 pièces sucrée : Riz au lait/ cake au citron / gâteau choco Tarif /pers : ~5,50 à 6€50 ttc

Nos tapas sont faits maison, les recettes changent en fonction des saisons...

Nos tarifs sont calculés hors service, hors vaisselle.

Pour un devis détaillé, contactez nous par mail ou téléphone.



PIC ADORE

LISTE DE NOS TAPAS

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

- **Planche Terre ibérique :** (Charcuterie, olives, gressin, cube de manchego)

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

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)

Présenté dans 1 cube en verre : Posé sur vos mange debout ou sur un buffet

PIÈCES COCKTAIL : Tarif : entre 1,15€ ttc et 1,35€ttc

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 : Tarif : entre 1,40 ttc et 2€ ttc

Pinchos

- Escabèche de poisson, cornichon
- Ratatouille, crevette
- 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

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
- Canard confit

LES TAPAS À PARTAGER : Tarif : ~0,60€

- Tortilla de pomme de terre (coupé en 14 ou 16)
- Empanada à partager (Coupé en 12)
- Pâté croûte (Coupé en 15)
- Coca catalane nature ou avec anchois (pizza avec compotée oignon, tomate, poivron)

LES MINIS PLATS : Tarif : ~4€

- Animation Paella (paella campo ou végétarienne)
- Frito mallorquin
- Brochette d'araignée de porc ou volaille et salade de pépinettes tomate confite ou ensalada russa

LES PIÈCES SUCRÉE :

- Gâteau au chocolat
- Cake citron ou pomme
- Brochette de fruit
- Cuajada aux fruits de saison

Verrine :

- Crème catalane
- Riz au lait à l'asturienne
- Panna cotta, aux fruits