



La Mouette Gourmande

"Le Carte Cocktail"

Pièces cocktails - Apéritifs

1.15 € Pièces

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daikon
- Tataki de saumon au sésame
- Brochette de tomates confites et bille de Mozzarella
- Roulade jambon Serrano à l'aubergine grillée

Tous les menus sont de fabrication maison

- Popelini de la mer
- Pique de poulet Tandoori
- Transparence de St jacques à la coriandre
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Médaillon de volaille aux petits légumes
- Roulade rillettes de saumon aux câpres et échalotes

Tous les menus sont de fabrication maison

Pièces cocktails - Apéritifs chaudes

1.45 € Pièces

Cocktail chaud

- Croustillant de gambas au poivre du Timut
- Bun's au foie gras et magret de canard fumé
- Pastilla de canard aux amandes

Tous les menus sont de fabrication maison

- Croustillant de foie gras
- Bun's effiloché de porc au caramel d'épices
- Empanadas au lard fumé et confit d'oignons

Tous les menus sont de fabrication maison

Les verrines froides

1.90 € Pièces

- Cappuccino d'avocat et crevettes
- « Guacamole, crevettes roses, crème au raifort »
- La Granvillaise
- « Tartare de légumes aux épices douces et mousse de homard »
- La brouillade
- « Brouillade d'oeufs au magret fumé, compoté de tomate »

Tous les menus sont de fabrication maison

- Cocktail de crevettes
- « Crevettes sauce cocktail et iceberg »
- Caponata
- « Salade d'aubergines grillées et chiffonnade de Serrano »
- Risotto au chorizo
- « risotto, chorizo, chalcignons et fines herbes »
- Servi chaud

Tous les menus sont de fabrication maison

Les clubs sandwich cocktail

1.45 € Pièces « Taille cocktail »

- Club Sandwich Parisien
- « Jambon blanc, poitrine fumée, oeuf, salade »
- Le Club Norvégien
- « Saumon mariné et fromage frais citron »
- Tortillas Ibérique
- « Jambon Serrano, Poivrons grillés, fromage frais »

Tous les menus sont de fabrication maison

- Club Sandwich Crétois
- « Feta, aubergine grillé »
- Club Tartare
- « Chiffonnade de boeuf, sauce tartare »
- Bun's Suédois
- « Rillettes de maquereaux et malossol »

Tous les menus sont de fabrication maison



La Mouette Gourmande

Les animations culinaires

ANIMATIONS FROIDES

Réalisé devant les invités par nos Chefs

Tarif par personne(2 pièces par personnes)

Tous les menus sont de fabrication maison

STAND SAUMON FUME - 3.15 €

Saumon bio, découpe minute,
garnie de blinis au sarrasin.
Beurre au citron, Beurre aux algues,
Beurre au piment d'Espelette (

BAR A HUITRE - 3.15 €

Huitre de Chausey ou Cancale, Agon Coutainville
ouverture minute
*Condiments : deux huitres Vinaigre à l'échalote, pain de sel
et rince doigt , beurre aux algues et beurre citron confit*

BAR A FUMÉ - 3.15 €

Découpe et fumage sous cloche au
bois de hêtre et romarin
- Boeuf fumé - Magret de canard fumé
- Dos de saumon fumé - Filet mignon de porc fumé

BAR A FOIE GRAS - 3.15 €

Marbré de foie gras au Coteaux du Layon
avec pains spéciaux

STAND PATA NEGRA - 360.00 €

(vendu à la pièce 8kg environ)
Traditionnel jambon ibérique cru espagnol
Condiment : Pain, beurre

BAR A SUSHI - 3.80 €

(3 pièces par personnes)

- Californien (crevette, avocat, oeuf de truites)
- Saumon au sésame
- Végétarien (concombre, fromage frais, menthe)

STAND SAVEURS DES JARDINS - 3.15 €

Foccacia et Croustillant de tortillas au paprika fumé
Tapenade d'olive noir, Houmous parfumé
Houmous aux haricots blancs, Caviar de légumes
Compoté de tomates au basilic

LES STANDS SUCREES

Réalisé devant les invités par nos Chefs

Tarif par personne(2 pièces par personnes)

STAND FONTAINE DE CHOCOLAT - 2.85 €

Brochettes de fruits et de guimauve

STAND A SORBET & GLACE- 2.85 €

(vanille, fraise, chocolat...)

Avec mini cône et gaufrette au chocolat

STAND SMOOTHY - 2.85€

(fraise, mangue, coco, ananas)

STAND MINI CRÊPE PARTY - 2.85€

(confiture maison, Nutella, sucre)

STAND MACARONS - 2.85 €

Macarons à la minute

ANIMATIONS CHAUDES

Réalisé devant les invités par nos Chefs

Tarif par personne(2 pièces par personnes)

Tous les menus sont de fabrication maison

BAR A FOIE GRAS - 3.15 €

Foie gras de canard poêlé avec pains spéciaux
Chutney du moment

BAR A PLANCHA - 3.35 €

Noix de Saint Jacques
Gambas marinées aux agrumes
Saumon mi fumé - mi cuit

PLANCHA THAÏ - 3.65 €

Brochettes grillées minute devant les invités
Brochette porc et crevettes parfumés

BAR A Rôtisserie - 3.65 €

Viandes grillées minute et découpés devant les invités
- Filet de boeuf marinée
- Aiguillette de canard Mariné au miel et sauce soja
- Filet mignon de porc mi-fumé
- Agneau mariné aux épices douce

BAR A CHORIZO - 3.15 €

Chorizo grillé minute et flambé à l'eau de vie à la figue

BAR A FONDUE NORMANDE - 3.15 €

Fondue de camembert Fermier,
Cidre et calvados et croûtons de pain grillés

Cocktail Sucrés

1.20 € Pièces

Les sucrés

- Royal chocolat
- Merveilleux citron
- Macaron framboise
- Craquelin noisette
- Cassis-Myrtilles

Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et
réalisés à base de produits frais