

# COCKTAILS

## Cocktail Ile de Bréhat

- minimum 80 personnes -  
Durée : 1h30 maximum

MINIMUM  
10  
PIECES SALEES



3 roulés de galettes grillés  
(garnis au jambon, andouille, moutarde, beurre persillé)  
2 canapés traiteur assortis  
5 galettines\* garnies minute au choix des convives  
(emmental, jambon, andouille, saumon)  
Chips, olives  
P'tits galichons\*\* servis à volonté avec sucre,  
caramel au beurre salé maison ou flambés  
(mini crêpes faites minute devant les convives)

## Cocktail Ile de Groix

- minimum 50 personnes -  
Durée : 2h30 maximum

MINIMUM  
18  
PIECES SALEES



4 roulés de galettes grillés  
1 mini craquelin de St Malo  
2 spécialités Saveurs Bretonnes  
2 canapés traiteur assortis  
Assortiment de mini quiches et mini pizzas  
Carpaccio de St Jacques / Saumon fumé crème ciboulette  
Poêlon de raviole de blé noir farcie avec mousse de poisson  
5 galettines\* garnies minute au choix des convives  
1 galette suédoise garnie au saumon fumé  
Petits légumes crus servis avec sauce béarnaise  
Chips, olives, tomates cerises  
Assortiment de mignardises, macarons, far breton  
P'tits galichons\*\* servis à volonté avec sucre,  
caramel au beurre salé maison ou flambés

## Cocktail Belle Ile

- minimum 50 personnes -  
Durée : 1h30 à 2h00 maximum

MINIMUM  
14  
PIECES SALEES



4 roulés de galettes grillés  
2 canapés traiteur assortis  
Carpaccio de St Jacques  
Saumon fumé crème ciboulette  
1 galette suédoise garnie au saumon fumé  
5 galettines\* garnies minute au choix des convives  
Chips, olives  
Assortiment de mignardises et macarons  
P'tits galichons\*\* servis à volonté avec sucre,  
caramel au beurre salé maison ou flambés

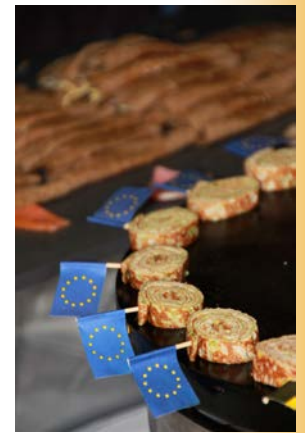
## Cocktail Iles de Glénan

- minimum 50 personnes -  
Durée : 2h30 maximum

MINIMUM  
22  
PIECES SALEES



4 roulés de galettes grillés  
1 mini craquelin de St Malo  
2 canapés traiteur assortis  
Carpaccio de St Jacques  
Saumon fumé crème ciboulette  
2 spécialités Saveurs Bretonnes  
Poêlon de raviole de blé noir farcie  
5 galettines\* garnies minute au choix des convives  
1 galette mexicaine (cornet de fajita garni sauce mexicaine)  
2 galettes suédoises garnies au saumon fumé  
Huîtres de Cancale (2-3 personnes)  
Petits légumes crus servis avec sauce béarnaise  
Tartelette nougatine garnie avec caramel au beurre salé maison  
Assortiment de mignardises, macarons, far breton  
P'tits galichons\*\* servis à volonté avec sucre,  
caramel au beurre salé maison ou flambés



Saveurs  
Bretonnes

\*Galette ou mini-galette.

\*\*P'tit galichon ou mini-crêpe.

