

*Proposition Cocktail Conseil Général*

*Vendredi 12 Décembre 2008 à 12h00*

*Pour 200 personnes*

*Salle des fêtes à OUCQUES*

*Assortiment de petits fours salés chauds*

*(Mini noix de Saint Jacques à la Bretonne, Moules farcies à la Provençale, Palourdes roses farcies)*

*Assortiment de petits fours salés froids*

*(Toast de foie gras poêlé et sa marmelade d'oignons, Verrine de guacamole et son tartare de tomates aux crevettes, Cassolette de rouget et sa piperade)*

*Assortiment de Tartines*

*Tartines « Pièce du Boucher »*

*Tartines « Pièce du Charcutier »*

*Assortiment d'Ecuelles*

*Ecuelles « Légumes à la Grecque »*

*Ecuelles « Salade du Pêcheur »*

*Ecuelles « Légumes du Soleil »*

*Ecuelles « Salade Niçoise »*

Assortiment de petits fours sucrés

(Mini macarons, Mini moelleux, Mini douceurs sucrées en godet, Mini verrines Panna Cotta, Mini tartelettes aux fruits et Mini cannelés Bordelais)

Mise en place, nappage, vaisselle, service, rangement et nettoyage de la salle

Boissons : Vouvray « Tête de Cuvée », Saint Nicolas de Bourgueil, jus de fruits et eau plate à discrétion