

## Pièces cocktails salées

Franco-italiennes - 20 unités / pièce minimum

### CANAPÉS

1,10€ la pièce - 20 minimum

- Rilette de thon, mousse de ricotta
- Tapenade : d'olives Kalamata
- Tartelette de houmous d'aubergines
- Blini tzaziki du chef
- Blini tarama

### BROCHETTES

1,10€ la pièce - 20 minimum

- Tomato cerise & mozzarella
- Pique de speck & ricotta
- Fruit et son fromage ( selon saison)

### NAVETTES

1,40€ la pièce - 30 minimum

- Rillettes de saumon fumé , ricotta
- Venticina & mozzarella
- Mousse de ricotta, pesto et tomate séchée
- Jambon cru, tomate, basilic

### TRAMEZZINI

1,40€ la pièce - 20 minimum

- Crème de cèpes et truffes, parmesan râpé 24 mois
- Crème d'artichaut et coppa de parme
- Crème de tomates séchées, roquette, parmesan râpé 24 mois
- Thon mayonnaise & sucrose ciselée
- Crème de poivrons et saucisson pimenté

**Charcuterie et/ou fromage italien (planche) : 6,50€ ( 100g)**

**Supplément Gressins & Focaccia : 1,80€**



+ de photos sur  
[@lescinqsaveurstraiteur](https://www.instagram.com/lescinqsaveurstraiteur)

# VÉRRINES & PIQUES

1,45€ la pièce - 20 minimum

- Mousse d'avocat, saumon fumé
- Mousse de ricotta au pesto basilic, tomate séchée
- Thon à la ricotta, piment d'espelette
- Caponata sicilienne & pignons de pin
- Courgettes au thym, huile d'olive, vinaigre spray
- Gorgonzola, fondue de poireaux, noix
- Pique de bresaola, artichaut grillé, pesto de roquette, vinaigre
- Pique conchiglioni ricotta, courgettes et carottes à crue, citron, vinaigre
- Pique Conchoglioni ricotta, crème de cèpes et truffes



# VÉRRINES & CUIILLIÈRES

1,95€ la pièce - 30 minimum

- Stracciatella crème de truffe
- Stracciatella pesto basilic
- Tartare de Daurade, câpres de Pantelleria, huile d'olive, gingembre
- Stracciatella, huile d'olive, zeste de citron, piment d'espelette
- Tartare de saumon fumé, ciboulette, poivre rose, huile d'olive, citron
- Carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan, huile vinaigre
- Gambas marinées aux herbes de provence
- Gressin artisanal roulé au jambon de parme



# NOS SERVICES EN OPTION

- Serveurs & Maîtres d'hôtel : buffet
- Forfait boissons froides et chaudes
- Location de matériels : vaisselle, nappes, tables...

Contact : [caroline@les5saveurs.fr](mailto:caroline@les5saveurs.fr) - 06.98.01.94.40