



# Bistrot et Traiteur

CHEF CAVANI



Composez votre Cocktail d'été  
du 01.05 au 30.09

## Le froid

### Canapés

- ♦ Blinis à la farine de châtaigne, saumon mariné aux baies roses
- ♦ Brochette de melon parme
- ♦ Brochette tomates et mozzarella, pesto et pignons
- ♦ Tartelette de chèvre frais, poire et pignon
- ♦ Tartine de confiture d'oignons vin rouge et grenadine et œuf de caille
- ♦ Petit farcis niçois
- ♦ Pain viennois et maki de saumon, concombre et raifort
- ♦ Carpaccio de bœuf sur canapé au parfum de truffe
- ♦ Pissaladière
- ♦ Sablé caviar de patate douce, courgette et chorizo
- ♦ Mini pan bagnat
- ♦ Mini club sandwich au poulet
- ♦ Moelleux aneth et citron, avocat et crevette mariné
- ♦ Légumes croque au sel et sauce anchoïade
- ♦ Wrap feta, avocat et légumes croquant
- ♦ Tarte aux olives

### Verrines

- ♦ Verrine avocat, carpaccio de betterave, vinaigrette au miel et balsamique blanc, pignons
- ♦ Verrine asperge et volaille marinée au citron, piment d'Espelette
- ♦ Ceviche de daurade au lait de coco et graines de grenade
- ♦ Tataki de bonite, soja et graines de sésame grillées
- ♦ Fraicheur de tomate, pastèque, basilic et graines de courge
- ♦ Verrine de caviar d'aubergine, pain de campagne, feta et poivron confit
- ♦ Cuillère de rouget farcis au vert, concassée de tomate au balsamique

900 route de Cannes - 06560 Valbonne  
[contact@bistrotetraiteur.com](mailto:contact@bistrotetraiteur.com) - [www.bistrotetraiteur.com](http://www.bistrotetraiteur.com)  
04 93 75 63 57



## Le chaud

Mini croquemonsieur  
Mini pâté feuilleté  
Brochette de porc au caramel  
Brochette de poulet au citron  
Barbajuans  
Brick de jambon ibérique à la carbonara

## Le sucré

Savarin traditionnel aux agrumes  
Choux à la crème  
Assortiment de macarons  
Mini tartelette aux fruits rouges  
Pana cotta au confit d'abricot  
Tartelette au citron meringué  
Mini mousse au chocolat et chantilly tonka  
Mini clafoutis aux fruits de saison

### FORMULE APERITIVE

10 pièces froides

### FORMULE DINATOIRE

8 pièces froides  
3 pièces chaudes  
4 pièces sucrées

### FORMULE GOURMANDE

9 pièces froides  
4 pièces chaudes  
4 pièces sucrées

OPTION PLATEAU DE FORMAGES COCKTAIL : 4.80 € TTC par personne

### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

Livraison, tarif établi en fonction de l'adresse de livraison  
la pièce supplémentaire - sur demande

Modalités de règlement : 50 % d'acompte à la réservation, le solde à la livraison