



*Agapes Traiteur Av. Georges Clémenceau Résidence le
Cézanne 83310 Cogolin
Tél : +33(0)9.86.43.70.28
agapestraiteur@gmail.com*

FORMULE BUFFET

Cocktail apéritif 8 pièces

Le verre d'accueil

Gaspacho de Melon ou crème de petits pois au romarin

Au buffet

*Tartine de jambon de pays aux figues Anchoïade, tapenade et
caviar d'aubergines avec pains grillés et légumes croquants*

Les Verrines (2 au choix)

*Tartare de tomates aux anchois
Fine rilette de saumon au citron vert
Parfait de foie gras de canard aux figues
Crème de choux fleur aux œufs d'avruga*

Les cassolettes (3 au choix)

*Fine ratatouille et maquereaux au pesto
Tartare de thon aux tomates confites
Crème de chèvre aux noix
Concombre et crevettes aux herbes
Aumônière de saumon fumé au fenouil*



Agapes Traiteur Av. Georges Clémenceau Résidence le Cézanne

83310 Cogolin

Tél : +33(0)9.86.43.70.28

agapestraiteur@gmail.com

3 buffets à thème (au choix)

L'ITALIE

Soupe de tomate au basilic

Antipasti et affetati Italienne

Tomates mozzarella di Buffala aux olives noires

Risotto aux champignons (chaud)

Tiramisu aux fruits rouges

Panna cotta aux poires

TOUT POISSON

Huîtres de Bretagne et fine de claire d'Oléron

Taboulé de fruits de mer

Flamiche de moules

Fricassée de lotte et saumon safrané (chaud)

Tarte du verger

Tarte citron meringué

LE CAMPAGNARD

Salade de Gésiers et manchons de canard

Salade de penne et tomates confites

Terrine de foie de volaille

Train de bœuf en gelée (froid)

Tarte aux poires Bourdaloue

Salade de fruits fraîche

Riz au lait caramélisé

LA PROVENCE

Les petits farcis de légumes

Melon et pastèque au jambon de pays

Escabèche de calamar

Poêlé d'artichaut poivrade et daurade au pesto (chaud)

Tarte tropézienne

Crème brûlée au romarin

Clafouti abricot



*Agapes Traiteur Av. Georges Clémenceau Résidence le
Cézanne 83310 Cogolin
Tél : +33(0)9.86.43.70.28
agapestraiteur@gmail.com*

LES DESSERTS

Nous vous proposons 2 formules au choix incluses dans le prix des formules

Le buffet de Desserts

*Tarte aux fruits de saison, les crèmes, pana cotta et verrines de
mousses chocolat*

Feuillantine pralinée en noir et blanc

Salade de fruits fraîche à la menthe

Café

Ou

Le Dessert servi à l'assiette

Minestrone de fruits exotiques, crémeux chocolat et glace coco

Ou

Fin sablé citron, agrumes semi-confits et sorbet mandarine Le

Café