



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

FORMULE GARRIGUES

Cocktail apéritif 12 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

*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

*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

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

LE REPAS GARRIGUES

Crème onctueuse d'asperges, dés de foie gras de canard
Ou

Croustillant de homard aux champignons des bois
Ou

Ecume de crustacés, tourteau, concombre et avocats

Dos de lieu jaune en marinère de bouchot et jeunes poireaux
Ou

Risotto au fenouil, filet de rouget poêlé
Ou

Dos de morue sel caramélisé, mousseline de céleri rave

*Suprême de pintade fermière aux olives, pommes fondantes et
petits légumes*
Ou

*Grenadin de veau à la crème d'estragon, fricassée de pommes de
Noirmoutier*
Ou

*Canon d'agneau en habit d'herbes fraîches, croustillant de pomme de
terre et fines ratatouille*

Fromages frais et affinés
Ou

Croustade de chèvre frais du massif des Maures

Buffet de desserts ou dessert servi à table (A définir)

***Nous pouvons vous proposer un apéritif
personnalisé incluant d'autres prestations ou
d'autres pièces de cocktail (les produits pouvant
évoluer selon la saison)***