



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

## Formule lavande

### **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](mailto:agapestraiteur@gmail.com)*

## Le repas lavande

*Marbré de foie gras de canard au jambon de pays et poireaux*

*Ou*

*Ventrèche de thon mariné à la coriandre fraîche et espuma de tomate*

*Ou*

*Médallions de saumon fumé et frais au citron vert, salade de légumes  
croquants*

*\*\*\*\*\**

*Epaule d'agneau confite aux olives, fricassée d'artichauts et tomates  
confites*

*Ou*

*Feuilleté gourmand de foie gras de canard, caille et jeunes choux braisés*

*Ou*

*Filet de daurade au romarin, mitonnée de légumes «caponata»*

*\*\*\*\*\**

*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)*