



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 ROMARIN**

### **Cocktail apéritif 10 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 (3 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 (4 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)*

## ***Repas romarin***

*Nougat de queue de bœuf aux noisettes et foie gras de canard*

*Ou*

*Ballottine de rouget aux petits légumes, crème aigrette*

*Ou*

*Tartare de Noix de St-jacques au citron vert et espuma de wasabi*

\*\*\*\*\*

*Dos de lapin Rôti, les épaules confites en pastilla, jus court au romarin*

*Ou*

*Dos de cabillaud au citron, tomates confites, Purée d'aubergines et  
croustillant de pomme de terre*

*Ou*

*Jambonnette de pintade farcie aux pistaches et tourte de légumes*

\*\*\*\*\*

*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)***