

Pièces cocktails salées

Franco-italiennes

CANAPÉS & BROCHETTES

1,10€ la pièce - 20 minimum

- Caviar d'aubergine
- Rilette de thon, mousse de ricotta
- Tapenade : d'olives Kalamata ou d'olives vertes et basilic
- Mousse d'avocat, saumon fumé (+ 0,30€)
- Crème d'artichaut
- Rouleau de speck & ricotta
- Tomate cerise & mozzarella



NAVETTES

1,40€ la pièce - 30 minimum

- Mousse de ricotta , rillettes de saumon fumé
- Venticina & mozzarella
- Mousse de ricotta, pesto et tomate séchée
- Jambon cru, tomate, basilic



TRAMEZZINI

1,40€ la pièce - 20 minimum

- Crème de cèpes et truffes, parmesan râpé 24 mois
- Crème d'artichaut et coppa de parme
- Crème de tomates séchées, roquette, parmesan râpé 24 mois

Planche charcuterie et/ou fromage italien : 6,50€

Supplément Gressins & Focaccia : 1,80€



+ de photos sur
[@lescinqsaveurstraiteur](https://www.instagram.com/lescinqsaveurstraiteur)

VÉRRINES & PIQUES

1,45€ la pièce - 20 minimum

- Ricotta, pesto, tomate séchée
- Ricotta, thon, piment d'espelette
- Caponata sicilienne
- Courgettes au thym, huile d'olive, vinaigre spray
- Gorgonzola, fondue de poireaux, noix
- Pique de bresaola, artichaut grillé, pesto de roquette, vinaigre
- Pique conchiglioni ricotta, courgettes et carottes à crue, citron, vinaigre
- Conchoglioni ricotta, crème de cèpes et truffes



VÉRRINES & CUIILLIÈRES

1,95€ la pièce - 30 minimum

- Stracciatella crème de truffe
- Stracciatella pesto classique ou pesto rouge
- Tartare de Daurade, câpres de Pantelleria, huile d'olive, gingembre
- Stracciatella, huile d'olive, zeste de citron, piment d'espelette
- Tartare de saumon fumé, ciboulette, poivre rose, huile d'olive, citron
- Carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan, huile vinaigre
- Curry de légumes, lait de coco, crevette



NOS SERVICES EN OPTION

- Serveurs & Maîtres d'hôtel : buffet
- Forfait boissons froides et chaudes
- Location de matériels : vaisselle, nappes, tables...

Contact : caroline@les5saveurs.fr - 06.98.01.94.40