



# M<sup>à s c</sup> MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Cocktails à emporter

## Savorys

Mille-feuille de saumon au fromage frais et pain tomate

Rillettes de saumon frais et fumé en coque de pomme de terre

Canapé foie gras au pain d'épice, cube de kiwi

Blinis de crabe au citron vert

Fondant de gambas aux agrumes

Feuille d'endive roquefort et noix

Abricot moelleux foie gras

Daïkon au crabe épicé

Tataki de thon aux sésames

## Les coques sablées croquantes

Bœuf façon tartare huile vierges  
Crèmeux de noix de coquilles Saint jacques au citron vert  
Fromage frais aux herbes  
Houmous de petits pois et écrevisse  
Mini ratatouille niçoise & rouget  
Jambon de Reims, graines de moutarde au Mout de raisins

## Mini piques brochettes

Saumon Gravadlax et pois gourmands aux sésames grillés  
Poivrons grillé jambon sec  
Artichaut confit ceccina de Leon  
Oignons au Balsamique et fenouil rôti  
Tomate & mozzarella au pesto

## Verrines gourmandes

Gaspacho de tomates et fine minestrone

Tartare de saumon Gravadlax à l'aneth

Tartare de dorade au citron vert et huile vierge

Légumes marinés et grillés, Ricotta rôtie

Lentillons de champagne et foie gras

## Mini Club sandwiches

Club saumon fumé et concombre

Club fromage frais et légumes croquants

Club poulet curry

Club canard foie gras et magret fumé

## Mini Pita

Mini pita ceccina de Leon & roquette

Mini pita poulet tandoori

Mini pita choux chinois sésame

Mini pita Crabe avocat laitue

## Mini Bagels

Bagels niçois

Bagels saumon fumé radis

Bagels bœuf béarnais

Bagels poulet grillé

## Mauricettes

Mauricettes foie gras

Mauricettes niçoise

Mauricette périgourdines au confit de canard

Mauricette mortadelle laitue

## Navettes

Navette jambon cru

Navette roast-beef et moutarde ancienne

Navette thon tomate basilic

Navette emmental et jambon à l'os

## Bouchées chaudes

Croustifondant foie gras de canard et poireaux,

Croustifondant saumon frais et fumé

Mini croque jambon blanc

Allumettes emmental

Mini quiche olives, Mini tarte oignons

Croque lardo di Norcia comté

Gougères comté

## Le sucré Bouché

Macarons assortis,  
Opéra,  
Tartelettes fruits frais de saison,  
Mini éclair chocolat et café  
Choux caramel  
Financier pistache  
Choux Grand Marnier  
Finger mangue // Finger 3 chocolat // Finger framboise

## Les Brochettes

Brochette de fruits frais selon saison (Fraise, kiwi, ananas, abricot, pomme, pastèque, melon)

## Le sucré Verrine

Verrine trois chocolats

Verrine Crèmeux mangue framboise

Verrine Bouchée biscuit rose

Choisissez dans la formule de pièces suivantes,  
suivant le nombre de vos convives  
et leur appétit !!!

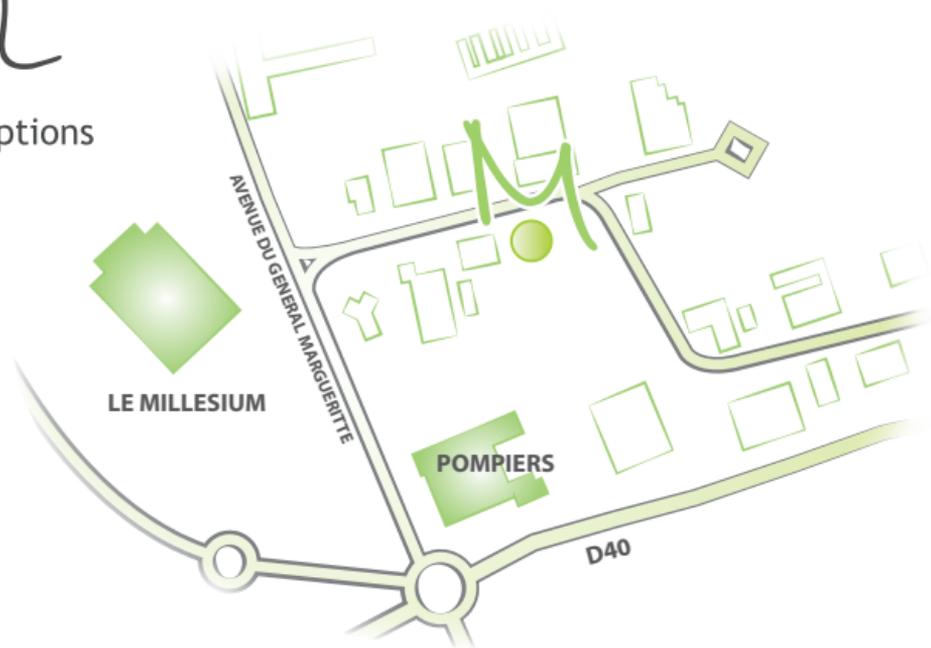
Cocktail 8 pièces : .....	12.40 € ht par personne
Cocktail 12 pièces : .....	18.60 € ht par personne
Cocktail 16 pièces : .....	24.80 € ht par personne
Cocktail 18 pièces : .....	27.90 € ht par personne
Cocktail 24 pièces : .....	37.20 € ht par personne

Bonne dégustation !

Marc Morel

# Marc MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



8, allée de la côte des Blancs - 51200 EPERNAY - Tél. : 03 26 54 82 70  
Web: [www.marc-morel-traiteur.fr](http://www.marc-morel-traiteur.fr) - mail: [contact@marc-morel-traiteur.fr](mailto:contact@marc-morel-traiteur.fr)