# LA CARTE DE L'AUBERGE D'UGNE



# NOS COCKTAILS

## Les Pièces des Cocktails (liste non exhaustive)

### Pains Surprise:

- ♪ Fromage frais de chèvre

#### Canapés:

- **♪** Saucisson et Cornichon
- **♪** Chiffonnade de Serrano et Brebis
- **♪** Oeuf de Caille cuit sur le plat

- **♪** Mini Specks sur Tapenade verte
- Saint Marcellin et cerneau de noix
- ♪ Mini asperges mayonnaise
- ♪ Oeufs de lump
- Crevette et moule

### Mini Bagnats:

- ♪ Oeuf, thon, tomate mayonnaise

#### **Amuses Bouche froids:**

- ♪ Mini cakes au Chorizo
- ♪ Opéra de Foie gras
- ♪ Mini tartelette Pipérade

### Verrines:

- Caviar d'aubergine, crème de Chèvre et Piquillos
- ♪ Brouillade d 'oeuf à la Provençale

#### **Brochettes Fraîcheur:**

- ♪ Assortiment de Légumes crus
- ♪ Brochette Tomates cerise et Mozzarrella

#### Amuses Bouche chauds:

- ♪ Papillote de Langoustine au Basilic
- **♪** Mini Aumônière « Surprise » Samossas

# LA CARTE DE L'AUBERGE D'UGNE



NOS COCKTAILS

## **Les Buffets d'Animation (liste non exhaustive)**

#### Buffet Plancha ou Wok:

- **1** Saint Jacques sur Fondue d'Endives à l'Orange (5 € par pers.)
- **♪** Aiguillette de canard au jus de cerise ou piment doux (4 € par pers.)
- **J** Gambas décortiquées et sautées à l'armagnac (5 € par pers.)
- **♪** Filet de Bœuf au poivre vert (6 € par pers.)
- **♪** Mini escalopes de Foie chaud et Pommes (5 € par pers.)
- **♪** Chipirons en persillade ou au Chorizo (4 € par pers.)

### **Buffet Découpe:**

- **♪** Carpaccio de Saumon mariné (4 € par pers.)
- **♪** Foie gras de canard mi-cuit avec Brioche & Confit de Figues (6 € par pers.)
- **J** Jambon Serrano, Melon (selon saison) ou petit Piment doux (5 € par pers.)



