



COURTYARD
Marriott

TOULOUSE AIRPORT

COCKTAILS

Prix par personne : 8 pièces à 15 € / 12 pièces à 24 € / 15 pièces à 32 €

Minimum 15 participants.

Merci de bien vouloir faire un choix unique pour l'ensemble des participants

PIECES SALEES

Navettes

Saumon fumé et fromage frais
Jambon Serrano et Grana Padano (AOP)

Toasts

Rillettes de poisson
Foie gras mi-cuit, confiture de griottes

Verrines

Velouté de potimarron légèrement vanillé
Wok de légumes
Salade César
Velouté de champignons et huile à la truffe

Quiches/Tartes/Blinis

Blinis guacamole & saumon fumé
Blinis mousse de chèvre et tomates séchées
Tartelette ricotta aux herbes & jambon Serrano
Tartelette mousse de bleu d'auvergne (AOP), Pignons de pin torréfiés
Tartelette saumon-fenouil
Quiche fromage de chèvre-épinards
Quiche mascarpone-parmesan

Divers

Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de Grana Padano (AOP)
Brochette de Saint Jacques au lard
Mini bagels garnis
Chouquette au Comté
Mini muffins salés assortis
Cheeseburger cocktail
Mini noix de Saint Jacques en coquille, beurre persillé
Mini pastilla au poulet
Crevette en tempura aux saveurs d'Asie
Accra de morue

PIECES SUCREES

Tartelette aux fruits : crème pâtissière & fruits de saison
Crumble aux fruits rouges
Cheesecake à la mangue en verrine
Brochette d'ananas caramélisé
Mini Kouign Amann
Mini tartelettes au chocolat au lait
Mini cœur coulant chocolat-caramel au beurre salé
Tartare de fruits
Mini tartelette banane-caramel façon banoffee
Duo de burgers sucrés en macaron
Mini religieuses assorties

Forfait Boissons 10€/pers :
vin régional (1 bouteille pour 3 personnes),
eaux minérales plates et gazeuses, café ou thé.

Forfait Boissons 12€/pers :
vin régional (1 bouteille pour 3 personnes),
eaux minérales plates et gazeuses, jus d'orange, Pepsi cola,
café ou thé,

Si certains participants ont des impératifs alimentaires (allergies, végétariens...),
nous vous prions de bien vouloir nous en informer à l'avance.
Notre Chef pourra leur préparer, sur demande préalable, un menu adapté.