

		M.Mangenot David Traiteur Toc-Toque 2270 chemin des garrigues 82130 L'Honor de Cos
		Téléphone : 06 13 02 05 87
	Ouverture simple	« Cœurs feuilletés à l'Emmental »
Vin d'honneur avant dîner complet	Et gourmande	« Croques Tapenade d'olives noires »
« Sélectionner 7 pièces »		« Toasts Lardons et oignons confits »
OU		« Chouquettes au comté »
Vin d'honneur dînatoire « remplace l'entrée »		« Toasts tartare de tomates et avocat »
« Sélectionner 12 pièces maximum »		« Allumettes vieille Tome du Ramier »
OU	Suite en finesse	« Foie gras de canard sur Toasts frais »
Soirée dînatoire		« Jambon Serrano sur Toasts frais »
« Sélectionner 22 pièces environ »		« Pruneau et magret séché tièdes »
		« Rillettes de Cabillaud à la ciboulette »
Organisation du vin d'honneur dînatoire :		« Saumon confit à l'aneth en brochette »
Durée environ 2 heures, exemple de 18 h 00 à 20 h 00		« Canapés saumon fumé »
Les petits fours sont présentés sur des plateaux et proposés à vos invités. Un verre à la main, ils consomment les 1er petits fours et profitent des extérieurs.		« Bar à huître (selon la saison) »
« L'ouverture » est constituée de trois pièces qui sont consommées rapidement, car les invités ont faim à ce stade après le voyage pour certains. Cette phase les mets en appétit et leur permet d'apprécier « la suite en finesse ».	Entrée en matière	« Rillettes de canard sur toasts »
Trois pièces font leurs apparitions progressivement et sont entremêlées « d'entrée en matière » afin de poursuivre.		« Porc noir Gascon et Toasts «
Nous finissons par trois produits « cuits à la plancha » un peu de spectacle, des parfums et une dégustation.		« Mozzarella et Tomate cerise au basilic »
		« Poivrons pelés et marinés sur piques »
		« Rouleaux estivaux légumes croquants »
Le vin d'honneur dînatoire se poursuit tranquillement jusqu'au passage à table dicté par le soleil qui se cache, la fraîcheur parfois...		« Pan Bagna au Thon »
		« Brioche Mousse saumon fumé »
Entrée en salle vers 20 h 30 - 21 heures		« Guacamole de petits pois »
Les convives prennent place à table et le dîner débute.		« Brochettes billes de melons » (saison)
		« Tian de Légumes de saison »
	A la plancha	« Brochettes Seiches en persillade »
		« Brochettes de Gambas persillade »
		« Brochettes magret de canard »
		« Brochettes Blanc de poulet mariné »
		« Brochettes Saucisse de Toulouse »
		« Mini Burger steak haché »
	Affinés et régionaux	« Brochettes Tome du Ramier »
		« Brochettes St Nectaire »
		« Brochettes Brie de maux »
		« Brochettes Ramier roux »
	En douceur	« Mini crème brûlée »
		« Tiramisu à la framboise »
		« Moelleux au chocolat noir »
		« Brochettes de fruits frais »
		« Macarons originaux »
		« Banoffee »
		« Choux à la crème »
	TOTAL	
	Total par personne	