

# *Le Mas d'Entremont*

*Restaurant - Hôtel* \*\*\*\*

## *Nos formules Cocktail*

### Cocktail au prix de 53 € par personne sans Champagne et 93 € avec champagne

Au choix parmi la liste ci-dessous (nombre de pièce par personne) :  
3 canapés froids - 2 feuilletés chauds - 2 verrines - 2 brochettes - 4 pièces sucrées

### Cocktail au prix de 65 € par personne sans Champagne et 105 € avec champagne

Au choix parmi la liste ci-dessous (nombre de pièce par personne) :  
5 canapés froids - 2 feuilletés chauds - 3 verrines - 2 macarons - 3 brochettes - 5 pièces sucrées

### Cocktail au prix de 85 € par personne sans Champagne et 125 € avec champagne

Au choix parmi la liste ci-dessous (nombre de pièce par personne) :  
6 canapés froids - 4 feuilletés chauds - 5 verrines - 4 macarons - 5 brochettes - 6 pièces sucrées

Service et taxes compris  
Prix établis pour un cocktail de 2 heures

#### Canapés froids :

- 1 Canapé Niçois
- 1 Canapé de rilette de sardine au piment d'Espelette
- 1 Canapé au saumon fumé mariné à la vanille
- 1 Canapé saumon mariné et mousse d'aneth
- 1 Petit pain de rilette de crabe au fenouil
- 1 petit pain aux céréales avec jambon de montagne et crème de basilic
- 1 Petit pain de terrine de lapin au foie gras
- 1 Petit pain de confit de tomate et chèvre frais
- 1 Petit Cake aux olives
- 1 Toast aux figues et au foie gras

#### Feuilletés chauds:

- 1 Feuilleté au roquefort
- 1 Mini Quiche Lorraine
- 1 Petit croûton de chèvre et tomate à l'huile d'olive du pays
- 1 Mini Pissaladière Niçoise
- 1 Allumette au Parmesan
- 1 Gougère à l'Emmental
- 1 Sablé au thon, olive et poivron
- 1 Toast de rouget et tapenade
- 1 Petit pain thym tomate à l'anchois, crème citronnée

#### Verrines :

- 1 Verrine avocat et crevettes marinées au citron
- 1 Verrine thon et crème de tomate
- 1 Tartare de Saumon et concombre
- 1 Tartare de St Jacques et citron
- 1 Verrine de saumon fumé fromage frais ciboulette

1 Verrine de moelleux de crabe crème citronnée  
1 Verrine de tartare de thon et câpres  
1 Gaspacho andalou, croûton au sésame  
1 Verrine de Chutney d'oignon et mousse de canard  
1 Ratatouille niçoise et poitrine de porc du Ventoux  
1 Verrine de tartare de tomate et copeaux de Parmesan

Macaron:

Au foie gras  
Au saumon fumé  
Aux cèpes  
Aux truffes  
A la tomate et basilic

Brochettes :

1 brochette de volaille au fromage de chèvre, épice et ciboulette  
1 brochette de poulet à la provençale et abricot  
1 brochette de bressola et papaye  
1 Brochette de noix de Saint Jacques, pamplemousse et crevette  
1 Mini brochette gambas – poivron  
1 brochette crevettes marinées  
1 Brochette de foie de volaille et chorizo de taureau  
1 Mini brochette de magret fumé et melon\*  
1 brochette poitrine de caille aux épices  
1 brochette jambon noix du Ventoux et mozzarella  
\*(seulement en saison)

Sucrés :

Croustillant au chocolat  
Tartelette fine aux fruits  
Macaron au praliné  
Minestrone de fruits exotiques  
Fromage blanc et coulis de fruits rouges  
Crumble de fruit de saison  
Cheese cake fruit de la passion  
Snobinette au chocolat  
Sorbet maison  
Mousse chocolat blanc et framboise  
Fruits rouges et mousse à la vanille

Boissons

Champagne Brut Besserat de Belefon - Château Lacoste rouge et rosé - Whisky - Martini -  
Perrier – Sodas - Jus de fruits

PRIX SAISON 2016

La location de la salle de 12h à 17h ou de 19h à 00h est comprise dans le prix du cocktail.

FERMETURE DE L'ETABLISSEMENT A MINUIT.