

Au Terroir des Vignobles, vous pouvez aussi déguster notre cuisine grâce à un cocktail dinatoire en **service traiteur**.

*Disponible pendant les intersaisons du
1 septembre au 6 décembre 2026 et du 12 avril au 15 juillet 2027.*

*A partir de **30 personnes**, avec ou sans service, sous forme de pièces cocktail/traiteur, déguster de petites bouchées savoureuses. Idéal pour vos anniversaires, baptêmes, événements d'entreprise, événements communaux, vin d'honneur pour votre mariage...*

*Nous vous proposons **une vingtaine de pièces cocktail** ; vous pourrez choisir les pièces selon vos envies. Nous vous recommandons de partir sur une base de 6 pièces salées et 4 sucrées. A adapter selon l'événement.*

Nous pouvons également vous proposer pour accompagner notre prestation, des vins de la région ou d'ailleurs. Nous pouvons vous faire plusieurs propositions suivant vos goûts, votre budget et l'événement.

*Nous cuisinons avec passion **des produits frais, de saison et français** ; le goût de chaque produit compte et le ressenti gustatif est une priorité.*

N'hésitez pas à nous envoyer votre demande par mail pour établir un devis !

<i>Salée 3€</i>	<i>Salée 3.50€</i>	<i>Sucré 3€</i>
- Feuilleté à la tapenade d'olive verte	- Crème brûlée de foie gras et son chutney	- Choux praliné feuilletine
- Rillettes de truite aux herbes et zestes de citron	- Pâté en croûte, pickles oignon rouge	- Verrine compote de pomme crumble et caramel au beurre salé
- Sablé au maïs, mousse gorgonzola, graines de courge	- Brochette de crevette marinées et tomates cerise	- Entremet poire chocolat
- Velouté de potimarron, crème de châtaigne (Automne/Hiver)	- Rillettes de canard sur toast	- Pain de gène à la marmelade d'orange et crème vanille
- Gaspacho de tomate, crème montée au basilic (Été)	- Gravlax de Truite sur un biscuit au blé noir	Tartelette cassis et crème de châtaigne
- Velouté de Carotte à l'orange et crème montée au curry	- Rillettes de canard	- Biscuit moelleux noisette et ganache montée chocolat
		- Pana cotta au fruit rouge ou fruit exotique (
		- Tartelette mousse cheesecake et figue (ou fraise)
		- Brownies et mousse chocolat

Les énoncés des pièces cocktail peuvent être légèrement modifiés selon les saisons.