

---

## Les apéritifs & cocktails

---

### Formule apéritif

#### 2 pièces froides

Verrine de magret fumé et tomates confites  
saumon fumé sur Toasts citronné

#### 1 pièce chaude

Feuilleté emmental et paprika

Conditions de vente et tarifs  
3,90€ ttc / personne tva 7% incluse

### Cocktail des falaises

#### 8 ou 10 pièces au choix

##### Nos pièces froides

Verrine au velouté châtaigne, brochettes de foie gras et figue  
Tartare de saumon et pulpe d'agrumes en verrine  
Cuillères au mitonné de raie et vinaigre de framboise  
Canapé de crabe sur pain citronné  
Tapenade et moule de bouchois en cuillère  
Cake de canard fumé et chutney de pêche  
Toast de poulet au curry sur pain noir  
Canapé au foie gras et abricot  
Saumon fumé sur canapé citronné

##### Nos pièces chaudes

Feuilleté chèvre origan et tomates confites  
Crevette croustillante saveur asiatique  
Brochette de cabillaud au wasabi

10 pièces / pers 12,50€ / pers tva 7% incluse  
Ou  
8 pièces / 10,80€ / pers tva 7% incluse

N'hésitez pas à inclure une de nos animations à la carte  
Condition de vente & tarifs  
Personnel non inclus  
Possibilité de forfait personnel et accessoires sur demande

### Cocktail le Prestige

#### 12 ou 14 pièces au choix

Un buffet au choix 2 pièces / pers  
Le banc d'huîtres

ou

Lardoise de jambon Serrano

ou

Lardoise de saumon fumé maison  
(Toast, citron, salicornes)

##### Nos pièces froides

Verrine tartare de Saint Jacques mousse basilic  
Mariné de canard à l'ananas en verrine  
Cuillères aux caviars d'aubergine et crevettes en corolles  
Nem de bœuf aux légumes pot au feu  
Toast citron et gravelax de saumon aux baies roses  
Toast aux chutneys fruits et sa mousse de foie gras  
Brochettes Farinées Jambon Cru Fumé et Fromage Nature  
Canapé de chèvre et tomate confite  
Crevettes marinées et guacamole sur pain noir  
Anchois frais sur blinis au raifort  
Crème de roquefort et chips de lard sur toast

##### Nos pièces chaudes

Mini croques monsieur jambon emmental fondu  
Feuilletés Poire et fromage bleu et rougail d'abricot  
Quiche aux coquillages et citron  
Brochette de poulet caramel au soja

12 pièces / pers 15,90€ / pers - tva 7% incluse

14 pièces / pers 17,90€ / pers - tva 7% incluse

N'hésitez pas à inclure une de nos animations à la carte  
Condition de vente & tarifs  
Personnel non inclus

Possibilité de forfait personnel et accessoires sur demande

### Cocktail du Val

#### 5 pièces froides

Verrine de tendre poulet saveur normande  
Tartare de champignons en œuf mimosa sur pain aux tomates  
Canapé bistro charcuterie, beurre, cornichons  
Cuillère de boudin noir et confit d'oignons  
Jambon de pays beurre à la moutarde ancienne

#### 3 pièces chaudes

Feuilleté au neufchâtel  
Brochette de saumon au gingembre  
Tatin de poireaux et lardons

Cocktail 8 pièces / pers  
8,90€ ttc

N'hésitez pas à inclure une de nos animations à la carte  
Condition de vente & tarifs  
8,90€ ttc/ personne - tva 7% incluse  
Personnel non inclus  
Possibilité de forfait personnel et accessoires sur demande

---

## La Vieille Ferme

Hostellerie de Charme  
Restaurant - Réceptions - Traiteur - Séminaires

23, rue de la Mer - Mesnil-Val Plage - 76910 Criel sur Mer  
Tél. +33 (0)2 35 86 72 18 - Fax : +33 (0)2 35 86 12 67  
resa@vieuille-ferme.net - www.vieuille-ferme.net

*Prendre le temps de vivre autrement, à 300 mètres de la mer...*

---