

Prestation Evenementiel

Pièces Cocktail

Focaccia Figue & Jambon de Parme

Bruschetta Burrara, Balsamique & Bleuet

Tacos Araignée Céleri & Menthe

Rillettes de Maquereaux Fumées à l'Italienne

Mini Burger Mortadelle Truffée & Pesto de Pistache

Choux Pesto de Basilic

Haddock, Anchois, Citron & Romarin

Tuile Tomate Acidulée

Tapioka Artichaut & Pecorino au Poivre

Tartelette Parmesan & Pop Corn de Blé Noir

Involtini Bresaola, Gorgonzola & Noix

Joue de Porc Brioché

Porchetta & Sardines

Nos pièces sont susceptibles de changer au cours des saisons



Ateliers

Gambas Tempura

Tartare de Boeuf Fumé Sous Cloche

Coupe Straciatella & Truffe

Saint Jacques Beurre Noisette à la
Plancha

Buffet : 5 pièces

12€/personne
Minimum 30 personnes

Buffet : 10 pièces

22€/personne
Minimum 20 personnes

Options :

Assortiment Charcuterie & Fromage accompagné de Focaccia

4€/personne
Minimum 20 personnes

Atelier

Préparation en direct par notre cuisinier

6€/personne
Minimum 50 personnes en complément du cocktail 10 pièces

Tous nos tarifs sont affichés TTC

Prestation Evenementiel



Desserts

Nos Verrines - 4€

Panna Cotta Vanille & Fruit de saison

Tiramisu Vanille Café & Cacao

Mousse au Chocolat, Tonka, Fleur de Sel & Huile d'Olive

Nos Mignardises - 1,5€

Brownie Cacahuètes

Amaretti Amandes & Noisettes

Cake Pistache & Amarena

Cannoli Vanille & Noisettes

Matériel

Vaisselle

Assiette	0,5€
Fourchette	0.25€
Couteau	0.25€
Cuillère a dessert	0.25€

Verrerie

Verres à eau	0,5€
Verres à vin	0,5€
Flute ou Coupe à champagne	0,5€
Tasse café / thé	0,5€
Vasque	10€
Carafe	5€

Matériel

Mange Debout & Housse	25€
Parasol	80€
Table	30€

Boisson

Eau plate, Eau gazeuse & Jus Alain Millat -
3,50€/personne

Café & Thé - 2€/personne

Prosecco - 13,9€

Vin rouge Italien - 13,1€
Brinsidsi des Pouille

Vin blanc Italien- 16,2€
Luna des Pouilles

Champagne Laurent Perrier - 55€

Tous nos tarifs sont affichés TTC

ALBERTI

Traiteur & Epicerie Fine

20, place des Halles Saint Louis

56100 Lorient

06 77 07 47 87