



## Rabasse Buffet

---

For all occasions of parties, picnics, aperitifs...

### The Market Basket

---

Brandade with Black Truffle  
Truffières de Rabasse  
Truffle Dressing Truffe Truffières de Rabasse

plenty of fresh veggies :

raw : Cauliflower, Cherry tomato,

Brocolis, Carots

cooked: small potatoes, artichoke

hearts, asparagus, palm heart.

cocktail sausage

cooked shrimps "gambas"

### The Recipe

---

1. Variez à l'infini vos trempettes d'apéritif, avec des légumes de saison : asperges ou artichaut frais par exemple) ou avec des solutions de conserve : c?ur de palmier, c?ur d'artichaut, mini maïs, ?

Lavez vos légumes et coupez les en batonnets. Pour les petits morceaux, prévoyez des petites piques en bois (de type cure dent). disposez vos légumes dans des ramequins et

2. Nappez des toasts de brandade et décorez les de mini tomates, de pousses de végétaux, de min feuille d'endive, ?

### The Chef's Tip

---

Our Chef, Christian Etienne, offers you this Truffle recipes on [www.rabasse.com](http://www.rabasse.com) and his Monkfish Liver recipes on [www.monkfish-liver.com](http://www.monkfish-liver.com)

---