Cocktail 18 pièces 36,50€ TTC par personne



Choissisez dans la liste

4 pièces cocktails, 2 Brochettes 2 Fraicheurs, 2 Navettes, 2 Gourmandises 2 Cuillères, 2 verrines, 2 Pipettes, 3 Pièces chaudes

Ce Cocktail seras accompagné de 5 pièces sucrées par personnes

Pièces Cocktail

Dome de volaille confite au curry doux ou compotée de petit pois aux herbes Mini Wraps de saumon fumé maison ou de pastrami à la créme de boursi Millefeuille de Perle de poivrons au pain tomaté ou de foie gras à la confiture de figue Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais ou de radis rose à la tomate Mini blinis de crevette au piment d'espelette ou de saumon mariné à l'aneth

Brochette

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé Sucette de pastrami sauce tartare Sucette de dinde à la crème de roquette Banderille de crevette pané à la noix de coco au curry doux

Fraicheur

Pincette de gambas épicé et feuilles de menthe Pic d'enroulé de courgette grillée à la féta Pincette de comté au cœur de carotte aux fruist confits Pic de poivron mariné, radis et crevette marinée

Cocktail 18 pièces suite

Navette

Rillette de thon au croquant de condiment Rillette de duo de saumon frais et fumé à l'aneth A la parisienne (jambon de porc et emmental) Œuf Mimosa au moelleux de tomate

Gourmandise

Briochin de saumon fumé maison à la crème d'herbe Briochin de Jambon de dinde au cheddar Briochin de foie gras au confit d'oignons Briochin de roquefort au éclat de noix

Cuillère

Duxelle de champignons de paris filet de caille roti Tartare de noix de saint jacques citonné Lentille corail au foie gras mi-cuit Tartare de courgette grillé au losange de rouget

Verrine

Tzatsiky crémeux au saumon fumé et tarama Compotée de courgette à la crème de parmesan Superposé de purée d'avocat et cocktail de crevettes Tartare de saumon frais aux dés de pomme granny Duo de cremeux de magret fumé et pastrami à la ricotta Caponnata à l'aubergine au poulet à la cacahuette

Pipette

Mi-cuit de thon rouge aux épices sauce au soja sucré Tomate mozarella à la crème de balsamique réduit Filet de poulet poulet mariné sauce au pesto frais Saumon mariné à la graine de sésame au soja sucré

Pièce chaude

Croque de jambon à la truffe Accra de morue Mini Sambos de poulet coco sauce salsa Gambas Tampourra Croque de courgette de poivron à la féta Assortiment de 5 pièces sucrées

Assortiment de petit four sucré

Assortiment de tartelette et mignardise maison

Mini macarons et mini éclairs

Ce Cocktail comprend 18 pièces par personnes Soit 13 pièces salées et 5 pièces sucrées

Cocktail 18 pièces suite

Il est possible de remplacer les desserts par des gateaux d'anniversaire

ı maitre d'hotel pour 25/35 personnes facultatif (290€ TTC pour 6h)

Livraison incluse dans rayon de 10Km avec un minimum de commande de 25 personnes

Livraison de 10 à 20 Km 55€ TTC DE 20 À 30 Km 80€ TTC Au delà nous contacter

> Nappage de buffet tissus 3,50€ TTC le Mètre Option verrerie de location en dur 3€ TTC Table de buffet 2 Mètre 12€ TTC Sac de 20 Kg de glacon 25€ TTC Mange debout nappé 20€ TTC

Des boissons peuvent aussi vous etre proposée

Cocktail 24 pièces 51€ TTC par personne



Choissisez dans la liste

4 pièces cocktails, 2 Brochettes 2 Fraicheurs, 2 Navettes, 2 Gourmandises, 2 Moelleux 2 Cuillères, 3 verrines, 2 Pipettes, 3 Pièces chaudes 2 Animations culinaires

Ce Cocktail seras accompagné De 50g de fromage et de 6 pièces sucrées par personnes

Pièces Cocktail

Dome de volaille confite au curry doux ou compotée de petit pois aux herbes Mini Wraps de saumon fumé maison ou de pastrami à la créme de boursi Millefeuille de Perle de poivrons au pain tomaté ou de foie gras à la confiture de figue Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais ou de radis rose à la tomate Mini blinis de crevette au piment d'espelette ou de saumon mariné à l'aneth

Brochette

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé Sucette de pastrami sauce tartare Sucette de dinde à la crème de roquette Banderille de crevette pané à la noix de coco au curry doux

Fraicheur

Pincette de gambas épicé et feuilles de menthe Pic d'enroulé de courgette grillée à la féta Pincette de comté au cœur de carotte aux fruist confits Pic de poivron mariné, radis et crevette marinée

Cocktail 24 pièces suite

Navette

Rillette de thon au croquant de condiment Rillette de duo de saumon frais et fumé à l'aneth A la parisienne (jambon de porc et emmental) Œuf Mimosa au moelleux de tomate

Gourmandise

Briochin de saumon fumé maison à la crème d'herbe Briochin de Jambon de dinde au cheddar Briochin de foie gras au confit d'oignons Briochin de roquefort au éclat de noix

Cuillère

Duxelle de champignons de paris filet de caille roti Tartare de noix de saint jacques citonné Lentille corail au foie gras mi-cuit Tartare de courgette grillé au losange de rouget

Verrine

Tzatsiky crémeux au saumon fumé et tarama Compotée de courgette à la crème de parmesan Superposé de purée d'avocat et cocktail de crevettes Tartare de saumon frais aux dés de pomme granny Duo de cremeux de magret fumé et pastrami à la ricotta Caponnata à l'aubergine au poulet à la cacahuette

Pipette

Mi-cuit de thon rouge aux épices sauce au soja sucré Tomate mozarella à la crème de balsamique réduit Filet de poulet poulet mariné sauce au pesto frais Saumon mariné à la graine de sésame au soja sucré

Les moelleux

Gaufrette de tomate cerise à la perle de mozzarelle Financier de creme de tomate confite à la féta Financier de poivronade au magret fumé Gaufrette de tapenade d'olive et éclat d'artichaud

Pièce chaude

Croque de jambon à la truffe Accra de morue Mini Sambos de poulet coco sauce salsa Gambas Tampourra Croque de courgette de poivron à la féta

Cocktail 24 pièces suite

Les Animations

Plancha

Brochette de filet de bœuf au épice, Brochette de cabillaud au sezame Brochette de poulet mariné, Brochette de saint jacque ventreche Brochette de volaille type Yakitori

Mini Burger

kefta de bœuf aux épices ou Poulet au pesto ou Steack de de saumon à la mozzarelle Les incontournables

Raviolle de fromage à la crème de truffe ou Mini filet de bœuf Rosini Foie gras poêlé sur toast de pain frais, confiture de figues Animation saumon fumé sur blinis sauce herbe fraiche

Assortiment de 6 pièces sucrées

Assortiment de petit four sucré

Assortiment de tartelette et mignardise maison

Mini macarons et mini éclairs Assortiments de 2 verrines du moment

Ce Cocktail comprend 24 pièces par personnes Soit 18 pièces salées et 6 pièces sucrées

Il est possible de remplacer une parti des desserts par des gateaux d'anniversaire

maitre d'hotel pour 15/20 personnes obligatoire (290€ TTC pour 61

Livraison incluse dans rayon de 10Km avec un minimum de commande de 25 personnes

Livraison de 10 à 20 Km 55€ TTC DE 20 À 30 Km 80€ TTC Au delà nous contacter

Nappage de buffet tissus 3,50€ TTC le Mètre Option verrerie de location en dur 3€ TTC Table de buffet 2 Mètre 12€ TTC Sac de 20 Kg de glacon 25€ TTC Mange debout nappé 20€ TTC Des boissons peuvent aussi vous etre proposée

Cocktail 28 pièces 6o€ TTC par personne



Choissisez dans la liste

4 pièces cocktails, 2 Brochettes
2 Fraicheurs, 2 Navettes, 2 Gourmandises, 2 Moelleux
2 Cuillères, 3 verrines, 2 Pipettes, 3 Pièces chaudes
4 Animations culinaires salées et 1 animation culinaire sucrée
Ce Cocktail seras accompagné
De 50g de fromage et de 8 pièces sucrées par personnes

Pièces Cocktail

Dome de volaille confite au curry doux ou compotée de petit pois aux herbes Mini Wraps de saumon fumé maison ou de pastrami à la créme de boursi Millefeuille de Perle de poivrons au pain tomaté ou de foie gras à la confiture de figue Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais ou de radis rose à la tomate Mini blinis de crevette au piment d'espelette ou de saumon mariné à l'aneth

Brochette

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé Sucette de pastrami sauce tartare Sucette de dinde à la crème de roquette Banderille de crevette pané à la noix de coco au curry doux

Fraicheur

Pincette de gambas épicé et feuilles de menthe Pic d'enroulé de courgette grillée à la féta Pincette de comté au cœur de carotte aux fruist confits Pic de poivron mariné, radis et crevette marinée

Cocktail 28 pièces suite

Navette

Rillette de thon au croquant de condiment Rillette de duo de saumon frais et fumé à l'aneth A la parisienne (jambon de porc et emmental) Œuf Mimosa au moelleux de tomate

Gourmandise

Briochin de saumon fumé maison à la crème d'herbe Briochin de Jambon de dinde au cheddar Briochin de foie gras au confit d'oignons Briochin de roquefort au éclat de noix

Cuillère

Duxelle de champignons de paris filet de caille roti Tartare de noix de saint jacques citonné Lentille corail au foie gras mi-cuit Tartare de courgette grillé au losange de rouget

Verrine

Tzatsiky crémeux au saumon fumé et tarama Compotée de courgette à la crème de parmesan Superposé de purée d'avocat et cocktail de crevettes Tartare de saumon frais aux dés de pomme granny Duo de cremeux de magret fumé et pastrami à la ricotta Caponnata à l'aubergine au poulet à la cacahuette

Pipette

Mi-cuit de thon rouge aux épices sauce au soja sucré Tomate mozarella à la crème de balsamique réduit Filet de poulet poulet mariné sauce au pesto frais Saumon mariné à la graine de sésame au soja sucré

Les moelleux

Gaufrette de tomate cerise à la perle de mozzarelle Financier de creme de tomate confite à la féta Financier de poivronade au magret fumé Gaufrette de tapenade d'olive et éclat d'artichaud

Pièce chaude

Croque de jambon à la truffe Accra de morue Mini Sambos de poulet coco sauce salsa Gambas Tampourra Croque de courgette de poivron à la féta

Cocktail 28 pièces suite

Les Animations salées

Plancha

Brochette de filet de bœuf au épice, Brochette de cabillaud au sezame Brochette de poulet mariné, Brochette de saint jacque ventreche Brochette de volaille type Yakitori

Mini Burger

kefta de bœuf aux épices ou Poulet au pesto ou Steack de de saumon à la mozzarelle Les incontournables

Raviolle de fromage à la crème de truffe ou Mini filet de bœuf Rosini Foie gras poêlé sur toast de pain frais, confiture de figues Animation saumon fumé sur blinis sauce herbe fraiche

Les Animations Sucrées

Fontaine à chocolat (à partir de 50 personnes)

Servis avec fraise, ananas, banane et chamalow

Crèpes suzette flambé au grand marnier Sucette de fruit au caramel Crepe au chocolat banane chantilly Brioche au caramel avec fruit de saison

Assortiment de 8 pièces sucrées

Assortiment de petit four sucré

Assortiment de tartelette et mignardise maison

Mini macarons et mini éclairs Assortiments de 2 verrines du moment Animation sucrée

Soit 20 pièces salées et 8 pièces sucrées

Cocktail 28 pièces suite

Il est possible de remplacer une parti des desserts par des gateaux d'anniversaire

maitre d'hotel pour 15/20 personnes obligatoire (290€ TTC pour 61

Livraison incluse dans rayon de 10Km avec un minimum de commande de 25 personnes

Livraison de 10 à 20 Km 55€ TTC DE 20 À 30 Km 80€ TTC Au delà nous contacter

> Nappage de buffet tissus 3,50€ TTC le Mètre Option verrerie de location en dur 3€ TTC Table de buffet 2 Mètre 12€ TTC Sac de 20 Kg de glacon 25€ TTC Mange debout nappé 20€ TTC

Des boissons peuvent aussi vous etre proposée