

Nos Premières Formules à partir de 10€00

Formule 8 Pièces

Mini Blinis Fromage Frais Crevette
Mini Moelleux Légumes Verts Gouttes de Poivrons
Mini Sablé Curry Ananas
Mini Brochette de Bœuf au Saté
Pince Radis Blanc Betterave
Mini Vol au Vent Champignons
Mini Quiche Roquefort et Noix
Mini Gougère à l'Emmental

Formule 12 Pièces

Pince Radis Blanc Betterave
Mini Brochette de Bœuf au Saté
Mini Sablé Curry Ananas
Mini Moelleux Olives Noires Figs
Mini Choux Thon Niçois
Mini Buns Poulet Tomates Séchées
Pince Betterave Chiogga Mousse Pesto
Mini Blinis Fromage Frais Crevette
Mini Cheese Burger
Mini Vol au Vent Champignons
Mini Quiche Roquefort et Noix
Mini Gougère à l'Emmental

Formule 20 Pièces

Mini Sablé Curry Ananas
Mini Moelleux Olives Noires Figs
Mini Blinis Fromage Frais Crevette
Polenta Tomates et Pétoncles
Saint Jacques Rôties Fondue de Poireaux
Mini Choux Thon Niçois
Pince Radis Blanc Betterave
Pince Betterave Chiogga Mousse Pesto
Mini Brochette de Bœuf au Saté
Mini Brochette Poulet Curcuma Tomates séchées
Pic Tomates Mozzarella
Mini Buns Poulet Tomates Séchées
Mini Buns Veau Crème de Moutarde
Mini Quiche Roquefort et Noix
Mini Vol au Vent Champignons
Mini Cheese Burger
Mini Beignet de Crevettes
Mini Accras de Morue
Mini Nems Légumes
Mini Gougère à l'Emmental

Possibilité d'Accompagner vos Cocktails :

Animations Salées
Animations Sucrées
Personnel

Matériel de Présentation, Nappage et Verrerie

Animations Salées

A partir de 6€00 par personne / Minimum 30 personnes

Froide

Animation Foie Gras :

Foie Gras, Pain d'Épices, Brioche, Chutney de Figues et Mangue

Animation Nordique :

Saumon Fumé, Tartare de Saumon, Tarama Blanc, Mini Blinis confectionnés devant vous

Animation Trancheuse à Charcuterie :

Jambon Blanc, Jambon Belota, Pain de Campagne, Beurre, Moutarde, Cornichons, Charcuterie Fine en Option

Animation Bar à Ceviche :

Dorade Royale, Thon Rouge Assaisonné, Citron Vert, Lait de Coco, Mangue, Basilic Thaï, Tomates, Coriandre

Animation Bar à Huitres :

2 Huitres par Personne, Pain de Seigle, Vinaigre à l'échalote, Beurre, Citron

Chaude

Animation Wok :

Légumes Croquants, Crevettes, Sauce Thaï, le Tout Flambé au Saké

Animation Foie Gras Poêlée :

Foie Gras Cru Poêlée au Pain d'Épices et Déglacé au Porto

Animation Bar à Pâtes :

Mini Penne, Mini Farfalle, Sauce Arabiata, Sauce Bolognaise, Sauce Carbonara

Animation Plancha :

Brochettes de Crevettes au Curry, Brochette de Poulet au Saté, Brochette d'Agneau à la Menthe

Animation Saint Jacques :

Saint Jacques au Curcuma Poêlées à l'Huile d'Olives, Crèmeux de Butternut, Herbes Fraîches

Cuisinier Obligatoire

SUR DEVIS

Animations Sucrées

A partir de 6€00 par personne / Minimum 30 personnes

Animation Crêpes :

Crêpes, Nutella, Sucre, Confiture de Fraises, Confiture d'Abricots, Crème Chantilly, Amandes Concassées

Animation Gaufres :

Gaufres, Nutella, Sucre, Confiture de Fraises, Confiture d'Abricots, Crème Chantilly, crème de Marrons

Animation Glaces et Sorbets :

Glace Vanille, Glace Chocolat, Glace Fraise, Sorbet Citron, Glace Caramel au Beurre Salé, Sorbet Pommes, Sorbet Framboises, Sorbet Mirabelle, Sorbet Cerises, Glace Spéculos, Sorbet Mangue

Animation Fontaine Chocolat :

Brochettes de Fruits Frais, Brochettes Bonbons, Chocolat

Animation Verrines :

Tiramisu Classique, Nutella, Fruits Rouges, Minestrone Fruits Exotiques, Chocolat au Piment d'Espelette

Cuisinier Obligatoire

SUR DEVIS

Nos Pièces Sucrées

A partir de 1€20 la pièce

Le Western

Cocktail 10 Pièces / Minimum 10 Personnes

Tartelette Citron, Carré Opéra, Financier Framboise, Rectangle Pistache, Eclair Chocolat, Carré Pommes Cassis, Flan abricot, Tartelette Chocolat, Vérine Tiramisu Framboises

Le Mado

Cocktail 6 Pièces / Minimum 6 Personnes

Sablé Caramel, Crème Caramel Beurre Salé, Financier Noisettes et Crème de Marrons, Carré Myrtilles Pommes, Biscuit Brownies Ganache Chocolat, Sablé Confiture de Mangue et Passion, Biscuit Pain d'Epices Crème Vanille

Cocktail Salé à la Carte

Par 24 Pièces / Sur Devis

Pic Gris Comté
+++++++
Pic Figue Cantal Jeune
+++++++
Roulé Saumon Fromage Frais
+++++++
Carré Foie Gras Chocolat
+++++++
Mille Feuilles Comté Bresaola

Wrap Saumon
+++++++
Wrap Magret de Canard
+++++++
Cuillère Carpaccio Saint Jacques Rémoulade
+++++++
Cuillère Rillettes de Saumon
+++++++
Pic Crevettes Nénuphar

LES OPTIONS SUR DEVIS

Le Personnel

Cuisinier
Maitre d'Hôtel
Serveur

L'Accompagnement

Verrerie
Nappage
Table Buffet
Présentoir

Les Boissons

Soupe Champenoise
Punch Planteur
Champagne
Crément
Boissons Softs
Café
Autres Boissons à votre demande

Cuisinier Obligatoire

SUR DEVIS

Tous nos prix s'entendent TTC – TVA à 10% (Hors Personnel) – Personnel TVA 20%