

COCKTAIL ET COCKTAIL DINATOIRE

La formule 8/16/24 pièces au choix

14.00€ / 26.70€ / 39.80€ par personne

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Mini chou farci au thon niçois,- Mini brochette de bœuf au Saté,- Pic tomate et mozzarella,- Pic de St-Jacques et sa fondue de poireaux,- Pic œuf de caille au curry,- Pic canard fumé et pomme acidulée,- Sablé à l'ananas,- Pince carotte et ricotta,- Mini tartelette noix et roquefort,- Mini nems,- Mini samossa,- Bolo tartare de saumon,- Verrine guacamole et tartare de tomates | <ul style="list-style-type: none">- Mini cheeseburger,- Acras de morue à la créole,- Vol au vent aux champignons,- Verrine de betteraves et mousse légère- Moelleux de légumes et sa goutte de poivrons,- Blinis crevette et fromage frais,- Mini club saumon coslaw,- Bouchée foie gras et mangue,- Buns poulet tandoori,- Bouchée de foie gras et mangue,- Wrap aux crudités,- Pain polaire surprise (48 parts),- Assortiment de fours sucrés (3 pièces). |
|--|---|

Animations salées froides

A partir de 7.50€ par personne / minimum de 25 personnes

Cuisinier obligatoire 245.00€ pour 7 heures

- **Animation foie gras** (supplément 2.00€) : foie gras, pain d'épices, brioche, chutney de figues et mangue, sel de Guérande.
- **Animation nordique** : saumon fumé, tartare de saumon, tarama et mini blinis
- **Animation bar à ceviche** : dorade royale crue, thon rouge cru, assaisonné, citron vert, lait de coco, mangue, basilic thaï, tomate, coriandre
- **Animation bar à huitres** : 2 huitres par personne, pain de seigle, vinaigre à l'échalotte, beurre et citron
- **Animation jambon sec à l'os** : à partir de minimum 50 personnes.

Nos animations salées chaudes :

A partir de 7.50€ HT par personne / minimum de 25 personnes

Cuisinier obligatoire 245.00€ HT

- **Animation wok :** légumes croquants, crevettes, poulet, sauce thaï, le tout flambé au Saké.
- **Animation foie gras poêlé :** foie gras cru, poêlé au pain d'épices et figues, déglacé au Porto.
- **Animation bar à pâtes :** mini penne, mini troffie, sauce arabiata, sauce bolognaise, sauce carbonara.
- **Animation plancha de la terre :** brochettes de bœuf Saté, brochettes de poulet au curry, brochette d'agneau à la menthe.
- **Animation plancha de la mer :** Saint-Jacques au Saté, crevettes au curry, cube de saumon
- **Animation Saint-Jacques :** Saint-Jacques au curcuma poêlées à l'huile d'olive, crémeux de butternut et herbes fraîches.
- **Animation parmentier de veau :** effilochée de paleron de veau, écrasé de pommes de terre et son jus corsé.
- **Animation burger :** viande de bœuf, cheddar et pain
- **Animation Hot-Dog :** saucisses, pain, oignons frits, ketchup et moutarde
- **Animation raclette :** pommes de terre, assortiment de charcuterie, fromage à raclette et cornichons

Nos animations sucrées :

A partir de 6.50€ par personne / minimum de 25 personnes

Cuisinier obligatoire 245.00€

- **Animation crêpes :** crêpes accompagnées de sucre, confiture de fruits et Nutella.
- **Animation gaufres :** gaufres accompagnées de sucre, confiture de fruits et Nutella.
- **Animation glaces et sorbets :** glace vanille, glace chocolat, glace fraise, glace caramel, glace pistache, sorbet citron, sorbet pomme, sorbet framboise, sorbet cerise, sorbet mangue.
- **Animation glace à l'italienne :** glace vanille, glace chocolat, glace fraise, sorbet framboise.
- **Animation fontaine de chocolat :** brochettes en fruits-frais, brochettes de bonbons et chocolat.
- **Animation de verrine :** tiramisu classique, Nutella, fruits rouges, minestrone fruits exotiques, chocolat au piment d'Espelette.
- **Animation barbe à papa**
- **Animation pop-corn**
- **Animation beignets aux pommes**

La formule PRESTIGE de 24 pièces avec 2 animations inclus

(sucré ou salé): 43.00€ par personne

Notre prestation comprend un prêt d'un buffet tendu housé, accessoires de présentation, serviettes cocktail, la verrerie, le nappage, la coutellerie, le matériel de réchauffe, les supports de présentation et le pain. Cette formule prend obligatoirement en compte minimum un personnel (245.00€ TTC pour une vacation de 7h).

Les desserts :

Possibilité d'un gâteau d'anniversaire sur demande de devis (4.50€ HT la part) ou d'une pièce montée (2.50€ le chou et un minimum de 120 choux).