

## COCKTAILS CLASSIQUES 2016 - 2017

### CANAPES ASSORTIS

Oeuf de Lump, Pointes d'Asperge, Cœur de Palmier, Oeuf tomate, Saucisson de Savoie, Saumon Fumé, Crevettes Grises, Roquefort au Noix, Chester, Concombre,...

### MINIATURES SALEES FROIDES

Cassolettes de rillettes de Homard, Millefeuille de San Daniel et Foie gras, Chou farci au Saumon fumé et crème à l'aneth, Roulade de lapin au pruneau, Nougat de Chèvre, Dôme de Foie Gras à la Figue, Feuille d'endive au tartare de Saumon, Mini poivron farci à la Ricotta...

### PAINS SURPRISES

Jambon de Parme, Fraîcheur,

### PAINS BIJOUX

Jambon Blanc, Chester,

### FALUCHES FRAICHEURS

### BRIOCHES

Brioche au Saumon fumé, Brioche au foie Gras,

### CUILLERES CHINOISES FROIDES

Quinoa au crabe, Chutney et foie gras, Piperade de St Jacques, Rillettes aux deux Saumons, magret fumé et tomates séchées, Caponatta aux écrevisses,...

### FOURS CHAUDS

Vol au vent escargot, flamiche poireaux, quiche Lorraine, croque monsieur, choux au fromage, feuilleté saucisses...

### MIGNARDISES SUCREES

Macarons, Tartelettes aux Fruits, Choux, Carolines, Opéra...

## ANIMATIONS - en option

FOIE GRAS A LA COUPE

SAUMON A LA COUPE

JAMBON A LA COUPE

BAN D'HUITRES

**1 pièce au prix de 1.50€**

**(1 Animation par tranche de 50 personnes)**

## COCKTAILS PRESTIGES 2016 - 2017

### 1. Les Classiques

#### MINIATURES SALEES FROIDES

Cassolettes de rillettes de Homard, Millefeuille de San Daniel et Foie gras, Chou farci au Saumon fumé et crème à l'aneth, Roulade de lapin au pruneau, Nougat de Chèvre, Dôme de Foie Gras à la Figue, Feuille d'endive au tartare de Saumon, Mini poivron farci à la Ricotta...

#### PAINS SURPRISES

Jambon de Parme, Fraîcheur,  
Thon, Saumon, Crabe,

#### NAVETTES

Jambon Blanc, Chester,

#### CHOUX

Chorizo fromage frais, pesto - tomate et mozzarella ...

#### BRIOCHES

Brioche au Saumon fumé, Brioche au foie Gras,

### 2. Les Porcelaines

#### BROCHETTES FROIDES

Gambas à l'Ananas, Magret de Canard fumé et olives noires, Saumon fumé à l'orange, Pavé au poivre et oignon balsamique, Bille de mozzarella et tomate cerise,  
Pavé du Nord - Comté et Gouda...

#### CUILLERES CHINOISES FROIDES

Quinoa au crabe, Chutney et foie gras, Piperade de St Jacques, Rillettes aux deux Saumons, magret fumé et tomates séchées, Caponatta aux écrevisses,...

#### CARPACCIOS

Saumon mariné à l'aneth, Coquille Saint Jacques,

#### VERRINES

Œuf brouillé aux Truffes, Panna Cotta de chorizo, Flan de Foie Gras, Gaspacho andaloue, Taboulé saumon fumé et crevettes grises, Gambas exotiques,...

### 3. Les Chauds

#### CASSOLETTES CHAUDES

Magret aux aïelles, Sandre sauce vierge, Saint Jacques au lard, Poularde à l'estragon, ...

#### FOURS CHAUDS

Saucisse Cocktail, choux fromage, Carré maroilles, croque monsieur, flamiche océane, Vol au vent aux escargots.

#### 4. ANIMATIONS

FOIE GRAS A LA COUPE

SAUMON A LA COUPE

JAMBON A LA COUPE

BAN D'HUITRES

BROCHETTES CHAUDES

Lotte au chorizo, Foie Gras sur pain d'épices, Aiguillettes de canard à la mandarine, Tacos au curry, Bœuf aux Poivrons, Gambas au Safran, ...

**1 Animation au choix par tranche de 50 personnes**

#### 5. Les Douceurs

##### GATEAUX REDUITS SUCRES

Macarons, Tartelettes aux Fruits, Choux, Carolines, Opéra...

##### PORCELAINES

Mousse chocolat, crème brûlée, brunoise de fruits, flan caramel, mousse spéculoos..

##### FRUITS

Brochettes de Fruits frais,

---- Pièce montée de choux et Gâteau - Possible selon l'événement - *Nous consulter*

## Les TARIFS COCKTAILS

Exemples - BASE 30 personnes		en LIVRAISON SEULE		avec SERVICE et ART DE LA TABLE	
		CLASSIQUE	PRESTIGE	CLASSIQUE	PRESTIGE
COCKTAIL APERITIF	6 pièces	6,00 €	7,80 €	14,00 €	20,80 €
COCKTAIL	12 pièces	12,00 €	15,60 €	20,00 €	28,60 €
COCKTAIL DEJEUNATOIRE	18 pièces	18,00 €	23,40 €	26,00 €	36,40 €
COCKTAIL DINATOIRE	23 pièces	23,00 €	29,00 €	31,00 €	42,00 €

Assortiment des pièces fait selon nos conseils

### SERVICE - BASE 30 personnes

**Pour un Cocktail Classique** : il sera assuré par 1 Maître d'Hôtel

**Pour un Cocktail Prestige** : il sera assuré par 1 Maître d'Hôtel et un serveur

Pour une vacation de 6h00, Installation, Service, Débarrassage et Retour Mouvaux compris  
Au-delà l'heure supplémentaire sera de 35.00€ TTC par serveur.

### ART DE LA TABLE

Table de Buffet, Verrerie, vaisselle et linge compris

Mange Debout avec stretch noir ou nappe blanche au prix de 24.00€ TTC pièce

### BOISSONS

#### 1 - Facturation selon consommation à la bouteille

Champagne de Marque au prix de 25 € T.T.C

Champagne Brut au prix de 18 € T.T.C

Méthode Champenoise au prix de 10 € T.T.C

Whisky au prix de 25 € T.T.C

Porto rouge Ramos-Pinto au prix de 18 € T.T.C

Vins Rouge ou Blanc au prix de 12 € T.T.C.

Coca maxi, jus d'Orange au prix de 5 € le litre T.T.C.

Perrier et eaux 3 € T.T.C.

Fut de bière de 6 litres au prix de 30.00 € T.T.C. avec la tireuse en prêt

#### 2 - Au Forfait

**Cocktail Apéritif** Blanc de Blanc, Whisky, Eaux et softs **au prix de 6.00€ TTC**

**Cocktail Déjeunatoire** Blanc de Blanc, Vins Rouge & Blanc, les eaux, les softs et café/thé **au prix de 12.00€ TTC**

**Cocktail Dînatoire** Blanc de Blanc, Vins Rouge & Blanc, les eaux, les softs et café/thé **au prix de 18.00€ TTC**

*Pour remplacer le Blanc de blanc par du Champagne + 4€/pers TTC*

#### 3 - Fournies par vos soins

Vous pouvez fournir vos soins - nous ne demandons pas de Droit de bouchon