

COCKTAIL DE PRESTIGE ATELIER & PLAT CHAUD

(24 pièces)



Formule incluant :

- Le personnel de service, la vaisselle, le nappage, la logistique et le transport
- Cocktail 24 pièces dont un atelier face aux convives et un plat chaud servi en cocotte pin
- Les boissons non alcoolisées
- Les apéritifs et vins (en option)

Verrerie : Tumbler (verre à jus) – Verre à vin – Flûte (Type Élégance, autres modèles possibles sur devis)

Vaisselle de présentation de nos produits : Plaque en verre – Ardoise

Support de présentation de nos produits : En verre – Fer forgé

Table de buffet : Rectangulaire – ¼ de lune – ½ lune – (disposition : droite, carré, rectangulaire, rond, selon l'espace)

Nappage de buffet au choix : Coton blanc - Coton gratté noir (d'autres couleurs possibles sur devis)

Tenue vestimentaire de nos maîtres d'hôtel : Chemise, veste, pantalon, chaussures et cravate noires

Matériel : de service, de cuisine et de remise en température

Glace : Glaçon alimentaire et glace à rafraîchir les bouteilles

Prédélices Variés (3 pièces)

Une variété de :

Bœuf de gambret séché et mascarpone au persil plat - Dôme carotte cumin - Caviar d'aubergine - Opéra de foie gras aux cerises - Madeleine saumon fumé – Pointes d'asperges

Croc-saisons (1 pièce)

Une variété de :

Sablé de parmesan à l'Italienne - Galette de sarrasin, confit d'oignon de Roscoff et bleu d'Auvergne - Polenta toastée et artichaut noisette

Véritable American « Jerky » (1 pièce)

Assortiment de viandes de boeuf et de canard, marinées et fumées au bois de pommier 15g/pers. (Boîtes de 100g)



Fantaisies Prestiges Froides (3 pièces)

Une variété de :

Cuillère de homard - Saint-Jacques et poitrine aux saveurs Thaï - Pince mie pois gourmands et magret fumé - Spirale de grison et bresaola - Gravlax de saumon betterave - Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons - Foie gras, gelée de coing et baie de Goji - Tartare de bœuf aux herbes sur tatin de pomme et œuf de caille poêlé - Banderille d'artichaut mascarpone et truffe - Macaronis et tourteau de nos côtes - Duo crevettes et bœuf tandoori - Canard laqué et soba – Œuf de caille farci aux herbes - Fondant de black Angus et légumes croquants – Fraîcheur végétal au chou fermier



Fantaisies Prestiges Chaudes (2 pièces)

Une variété de :

Beignet de calamar - Jambonneau de caille farci - Pépite de foie gras à la vanille et chutney d'ananas - Bouchée escargot - Risotto aux cèpes - Cubic de Cantal au caramel de sésame - Grenaille nordique - Gambas au charbon végétal - Croustillant de canard aux deux pommes - Pic de saumon et poitrine fumée - Croque légumes du soleil - Mini cassolette de Saint-Jacques aux blancs de poireaux - Pastilla de caille - Nem de légumes à l'Indienne



Mini Burger, Bun's et Fusettes (3 pièces)

Une variété de :

Mini Burger « Le classique » au bœuf - Buns crabe - Fusettes Saumon fumé



Animation face aux convives (équivalent 2 pièces)

1 élément à choisir. Vous trouverez la liste des animations proposées en option en document joint.

Animation "Grand Nord"

Saumon fumé tranché devant les invités et servi avec œufs de saumon sur blinis ou pain grillé.

OU

Animation "Serrano" (Minimum 80 convives ou avec supplément)

Jambon Serrano taillé en copeaux devant les invités et servi sur petite tranche de pain grillé avec morceaux de tomates sèches à l'Italienne

OU

Animation "Gambas"

Queues de gambas finement aillées, persillées et flambées au cognac devant vos invités

OU

Animation "Foie gras chaud et tartine"

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épices, du pain de campagne et de la brioche, accompagné de confiture de figues, de gros sel et de poivre mignonnette. Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauternes et raisins macérés au Sauternes.



Mini Plat Chaud et sa Garniture (équivalent 4 pièces)

1 élément à choisir. Tous ces plats chauds sont pré coupés et peuvent sans aucun problème se manger debout avec une petite fourchette. Servis en cocotte pin.

Suprême de Poularde aux cèpes sur soufflé de courgette

OU

Risotto aux cèpes

OU

Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia sur pomme fondante

OU

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes (4 pièces par personne)

OU

Curry d'agneau sur riz basmati

OU

Mousseline de saumon coulis d'étrille sur risotto au safran

OU

Cocotte de cabillaud et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

OU

Risotto primavera.





LES PÉNICHES DE PARIS

Fours Frais Maison (2 pièces)

Une variété de :

Macarons variés - Opéra aux noix de pécan - Pyramide cheese cake - Tartelette au chocolat - Tartelette aux fruits - Snobinette framboise - Snobinette pistache - Fours frais choux Grand Marnier - Caroline café - Carrément mangue

Demi-Brochettes de Fruits Frais (1 pièce)

Fruits frais selon saison

Clubs Sucrés (1 pièce)

Orange, cacao crémeux, pistache, fruits rouges

Pyramides Meringue et Chantilly (1 pièce)

Chocolat, fruits rouges

Les Boissons Soft à discrétion

Evian, Badoit

Jus de fruits

Coca-cola classic & light

Café



Forfait apéritifs et vins EN OPTION

Accueil apéritif : (2 verres par personne)

Soupe Champenoise au pétillant, ou Kir pétillant

(Citron vert, Cointreau, sirop de sucre de canne, pétillant brut)

Whisky (1 bouteille pour 30 personnes)

Vin blanc : Chardonnay, Domaine Ferraud (1 bouteille pour 5 personnes)

Vin rouge : Côtes de Gascogne, Domaine Duboscq « Cuvée Cafaggiolo » (1 bouteille pour 3 personnes)



**LE NOMBRE DE CONVIVES AINSI QUE LE CHOIX DE MENU SONT A NOUS
TRANSMETTRE PAR ECRIT AU PLUS TARD 10 JOURS AVANT L'ÉVÉNEMENT.**



NOS OPTIONS POUR COMPLETER VOTRE EVENEMENT (tarifs indicatifs) :

Les Boissons :

- Bouteille de champagne Nicolas Feuillatte ou équivalent : 28.80€
- Bouteille de champagne Veuve Clicquot ou équivalent : 48€
- Forfait après le dîner : Boissons soft à discrétion : 3€ /pers.
- Forfait après le dîner : 3 verres d'alcool fort (Whisky, Gin, Vodka, Get 27) : 9,50€ /pers.
- Bière LEFFE : location de la machine 48€ et 54€ le fût de 6 litres

Le Repas :

- Plateau repas pour le staff (Photographe, baby-sitter, disc-jockey, magicien...) : à partir 21€
- Menu enfant : 28€
- Pièce montée Choux ou Macarons en complément du repas 5€ par personne pour 3 pièces.
Exemple : Pièce montée 150 macarons : 250€
Parfums : Caramel beurre salé, chocolat, citron, violette, pistache, fruits rouges, vanille, café, noisette, framboise)
- Gâteau personnalisé en complément du repas ou en remplacement du dessert : à partir de 3,50€
Framboisier, Fraisier, Opéra noix de pécan, Royal croustillant au chocolat, Fraîcheur citron agrumes fleur de thym, Tentation café, Deauville (Mousse pommes caramélisées)



- Fromages : 5€ /pers.
7 sortes de fromages avec pain variés (noix, campagne, pavot...)
- Plateau de 80 canapés salés, ou pièces sucrées : 120€
- Plateau de 70 brochettes de fruits : 100€

La Décoration :

- Centre de table en fleur : 28€
- Nappage du buffet en couleur pour un buffet de 6M : (Noir, Rouge, etc...) : 35€
- Fourniture de Manges Debout avec nappage blanc ou noir : 25€



Les autres Animations Culinaires possibles :

- Animation « Pommes de terre chaude » : 3,80€ /pers.

Rondelles de grenailles sautées, servie aux invités avec du foie gras, du saumon fumé et des sauces variées.

- Animation « Les tartines » : 3,80€ /pers.

4 pains variés présentés en panier et tartinés devant les invités en fonction de leur goût :

Ficelle aux olives et tapenade – Pain aux noix et chèvre frais et ciboulette – Pain de seigle et tartare de poissons fins et citron jaune – Pain d'épice et copeaux de foie gras.

- Animation « Italienne » : 5,00€ /pers.

Véritable mortadelle très finement tranchée avec machine à jambon manuelle dans la pure tradition transalpine, servie avec ses gressins.

- Animation « Les ravioles » : 4,70€ /pers.

Quadrato à la Riccota sauté au buffet devant les convives.

Accompagnés d'une sauce au gorgonzola, d'une sauce tomate, basilic et parmesan.

- Animation « Fondue de la mer » : 5,80€ /pers.

Assortiment de 3 sortes de poissons et crustacés pochés au buffet et accompagnés de sauce Thai

- Animation « Banc d'huîtres de Courseulles sur Mer » : 5,80€ /pers.

Les huîtres seront ouvertes devant vos invités et servies avec vinaigrette à l'échalote, pain de seigle, citron et beurre.

- Le Serrano : 3,80€ /pers. (sur une base de 80 personnes)

Jambon Serrano taillé en copeaux devant les invités et servi sur une petite tranche de pain grillé avec morceaux de tomates séchées à l'italienne.

- Tartare de tomate et émulsion aux épices : 3,60€ /pers.

Tartare de tomate en verrine avec finition émulsion chantilly aux épices au buffet.

- Tartare de saumon et émulsion de citron : 3,80€ /pers.

Tartare de saumon en verrine avec finition émulsion chantilly de citron au buffet.

- Sushi Maki : 7,20€ /pers.

Sushi détaillés et réalisés devant les invités.

- Vietnamien : 6,80€ /pers.

Présentation des produits vapeur en feuille de riz au buffet et proposés avec sauce pimentée.

- Animation « Carpaccio de Saint-Jacques » : 5,50€ /pers.

Noix de Saint-Jacques détaillées en tranches devant les convives, agrémentées d'huile de truffe et d'éclats de truffe.

- Animation « Œufs flottants » : 7,50€ /pers.

Avec 3 vasques translucides remplies en bille d'eau et avec des œufs de différentes couleurs : œufs brouillés au saumon français – œufs brouillés et mélange de cèpes – champignons « Shiitaké » aux tomates confites, vinaigre balsamique et coriandre.

- Animation « Gaufrette de pomme de terre » : 5,50€ /pers.

Réalisées avec de superbes gaufriers, les gaufres sont découpées devant vos convives et assorties d'une crème aux crustacés, de morceaux de homard ou d'une crème légère à la ciboulette.

- Animation « Foie gras chaud et tartine » : 5,50€ /pers.

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épice, pain de campagne et brioche accompagné au choix : confiture de figues, gros sel et poivre mignonette.

Foie gras poêlé au buffet puis déglacé au Sauterne et raisins macérés au Sauterne.





- Animation « Tepan Niakki » : 4,50€ /pers.

Queues de gambas flambées et sautées devant les invités.

- Animation « Gambas Piña Colada » : 4,50€ /pers.

Queues de gambas poêlées avec dés d'ananas frais, coco râpé et flambées au rhum blanc.

- Animation « Saint-Jacques poêlées en persillade » : 5,50€ /pers.

Noix de Saint-Jacques finement aillées, persillées et poêlées devant les convives.

LES ANIMATION SUCREES :

- Animation « Crêpes Suzette » : 5,50€ /pers.

Véritable crêpes Suzette trempées dans le jus d'orange frais et flambées au Grand Marnier.

- Fondue chocolat :4,80€ /pers.

Brochettes de fruits – Bananes flambées – Profiteroles

- Fontaine géante à chocolat (location de la fontaine inclus) : 600€ sur la base de 100 personnes.

Cascade de chocolat proposée avec cube de brioche, brochettes de fruits et chamallow.

- Animation « Fruits poêlés » : 5,50€ /pers.

Fruits poêlés et flambés au rhum devant les invités, servis dans une coupelle avec une crème glacée à la vanille.

- Animation « Fruits mixés » :4,50€ /pers.

Fruits frais mixés devant les invités et proposés avec du rhum, vodka, gin, Malibu ou nature.

- Animation « Smoothies » : 4,50€ /pers.

Orange, pamplemousse, mangue, lait / Ananas basilic / Carotte, betterave, concombre, sel.

- Animation « Crêpes » : 4,50€ /pers.

Mini crêpes réalisées devant les invités avec sucre, confiture, Nutella.

- Animation « Macaron à ma façon » : 4,50€ /pers.

Coques de macarons aux couleurs et parfums variés servis et finalisés devant vos convives avec au choix une émulsion framboise, caramel beurre salé ou pistache.

- Animation « Les sucettes au craquant de fruit » : 4,50€ /pers.

Sucette de moelleux au chocolat trempée dans un glaçage vanille et roulée à la demande dans des chips de banane et de framboise.

- Animation « Les gaufres de Mamie » : 4,50€ /pers.

Réalisées avec de superbes gaufriers, les gaufres de Mamie sont proposées avec une crème vanille, des fruits frais, du sucre glace, du Nutella et du sirop d'érable.

