

COCKTAIL TRADITION 20 PIÈCES



Formule incluant :

- Le personnel de service, la vaisselle, le nappage, la logistique et le transport
- Cocktail 20 pièces
- 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

Canapés Variés (4 pièces)

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



Bun's (1 pièce)

Crabe



Burger (1 pièce)

Bœuf

Cocotte froide de Salade composée (1 cocotte – valeur 3 pièces)

Salade Bengale (Haricot vert, charlotte, curry, courgette et menthe fraîche)
Salade de légumes niçois et citron confit



Fusette (1 pièce)

Saumon fumé

Mini Roulé de Bœuf au Poivre (1 pièce)



Brochette de Feta & Aubergine (1 pièce)

Wraps « taille lunch » (1 pièce)

Chicken Caesar

Plateau Mixte « charcuterie / fromage »

Tranches de charcuterie maison (2 pièces)

Bâtons de fromage (2 pièces)

Lunch Sucrés (2 pièces)

Eclair mangue

Fondant chocolat crémeux framboise

Brochette 3 fruits (1 pièce)

Brochette Girly (1 pièce)

Guimauve maison et cup cake



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'ÉVENEMENT.**



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 diner : Boissons soft à discrétion : 3€ /pers.
- Forfait après le diner : 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.

Quadratio 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 figes, 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.

