

Cocktail Prestige avec Atelier et Plat Chaud

(24 pièces / pers)



FORMULE INCLUANT :

- Le cocktail dinatoire 24pièces dont un atelier et un mini plat au choix
- Les boissons non alcoolisées

Le personnel de service, la vaisselle, le nappage, la logistique et le transport

Verrerie : Tumbler (verre à jus) – Verre à vin – Flûte (Type Élégance)

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

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

Table de buffet : Rectangulaire

Nappage de buffet : Coton gratté blanc ou noir (*d'autres couleurs possibles sur devis*)

Mobilier : Mange debout (nappage blanc ou noir) et guéridons (nappage blanc), chaises

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

Glace : Glaçon alimentaire et glace à rafraîchir les bouteilles

DÉTAILS DU COCKTAIL :

PRÉDÉLICIES VARIÉS

(3 pièces)

Une variété de :

Sablé de parmesan à l'Italienne / Opéra de foie gras aux cerises / Bœuf de gambret séché et mascarpone au persil plat / Dôme carotte cumin / Caviar d'aubergine / Madeleine saumon fumé / Pointes d'asperges



SUSHIS « MADE IN FRANCE »

(2 pièces)

Une variété de :

Sushi à la truite fumé maison / California foie gras / California pull pork / Maki carotte cumin



VÉRITABLE AMERICAN « JERKY »

(1 pièce- 15g/pers)

Assortiment de viandes de boeuf et de canard, marinées et fumées au bois de pommier

FANTAISIES PRESTIGES FROIDES

(3 pièces)

Une variété de :

Cuillère de homard / 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 / Banderille d'artichaut mascarpone et truffe / Macaronis et tourteau de nos côtes / Œuf de caille farci aux herbes / Fondant de black Angus et légumes croquants / Magret de canard et crémeux de cacahuètes / Crevette et asperge anisées / Effeillé de truite fumé maison / Moelleux de poivron / Palet de daïkon légumes de saisons au sureau / Club légumes aux truffes



FANTAISIES PRESTIGES CHAUDES

(3 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 / Pic de saumon et poitrine fumée / Croque légumes du soleil / Pastilla de caille / Nem de légumes à l'Indienne / Acras de morue / Croque serrano



MINI BURGER, BUN'S ET FUSETTES

(3 pièces=)

Une variété de :

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

ANIMATION CULINAIRE :

(équivalent 2 pièces)

UNE À CHOISIR PARMIS :

- **Animation "Grand Nord"**

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

- **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

- **Animation "Gambas"**

Queues de gambas finement aillées, persillées et poêlées devant les invités

- **Animation "Teppanyaki"**

Queues de gambas sautées et flambées au pastis devant les invités.

- **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.

[Vous trouverez la liste des animations proposées en supplément en dernière page.](#)



MINI PLAT CHAUD OU FROID ET SA GARNITURE

(équivalent 4 pièces)

UN ÉLÉMENT À CHOISIR PARMIS LES MINIS PLATS CHAUDS OU FROIDS:

MINI PLAT CHAUD :

- Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauternes
- Émincé d'onglet de veau au paprika sur soufflé de potiron au Cantal
- Émincé de poulet à l'estragon sur soufflé de courgettes
- Risotto au safran et escalope de saumon
- Risotto aux légumes et émincé de caille
- Risotto primavera (Végétarien)
- Risotto aux cèpes (Végétarien)
- Mousse de céleri et céleri rôti sommité de choux fleur (Végétarien)
- Tajine de légumes (Végétarien)
- Parmentier de canard
- Coquillettes au jambon essence de truffe
- Parmentier de queue de bœuf sauce vigneronne
- Magrets de caille à la crème de foie gras
- Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia
- Confit de volaille Basquaise
- Plancha de dorade au chorizo
- Escalope de saumon braisé au Champagne
- Poularde aux cèpes
- Fondant de canard, farce foie gras en habit vert
- Cabillaud et écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive

MINI PLAT FROID :

- Macédoine fraîche taillée au couteau et escalope de saumon
- Salade de quinoa aux herbes et aiguillettes de canard laqué
- Salade de riz à la cantonaise et porc caramélisé
- Salade de fenouil, charlottes, carottes et esturgeon au pistou (végétarien)
- Salade de lentilles du Puy et cabillaud aux épices
- Salade de légumes indiens et émincés de poulet au curry
- Wok de légumes et nouilles japonaises (végétarien)
- Risotto glacé d'orge perlé et crevettes
- Risotto glacé de maïs et émincés de pintade et champignons

Servis en cocotte pin. Tous ces plats sont pré-coupés et peuvent sans aucun problème se manger debout avec une petite fourchette.



Possibilité de choisir un 2ème mini plat : 6,80€ l'unité

LES SUCRÉS :

FOURS FRAIS MAISON

(3 pièces)

Une variété de :

Sablé Breton citron / Choux vanille / Tartelette aux fruits frais de saison / Diamant sésame noir et fruits rouges / Mini éclair au café / Mini Paris Brest / Tartelette au chocolat

BROCHETTE DE FRUIT

(1 pièce)

Fruits frais selon saison

PLAISIR SUCRÉS

(1 pièce)

Assortiment de :

Guimauve maison, mendiant aux 3 chocolats, caramel mou & nougat

FOUR MOELLEUX

(1 pièce)

Mini cannelé – brownies – moelleux coco - financier (pistache et caramel)



BOISSONS SOFTS À DISCRETION

- Evian, Badoit
- Jus de fruits (orange et pomme)
- Coca-cola classic & zéro
- Café

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

LES BOISSONS EN OPTION POUR VOTRE ÉVÈNEMENT

(Tarifs indicatifs)



APÉRITIF ET VIN DU MENU

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 : (1 bouteille pour 5 personnes)

Chardonnay, Domaine Ferraud

Vin rouge : (1 bouteille pour 3 personnes)

Côtes de Gascogne, Domaine Duboscq « Cuvée Cafaggiolo »

CHAMPAGNE

Bouteille de champagne Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Brut : 34,80€/ bt

Avec un minimum de 6 bouteilles :

Champagne Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive Rosé : 36,00€/ bt

Champagne Nicolas Feuillatte Collection Vintage Blanc de Blanc : 43,20€/ bt

Champagne le Mumm Cordon Rouge : 42,00€/ bt

AUTRES BOISSONS :

Forfait 3 verres d'alcool fort/ pers (Whisky, Gin, Vodka, Get 27) : 9,50€ /pers.

Bière LEFFE : location de la machine 48€ et 54€ le fût de 6 litres

(autre bière possible, nous consulter)

Bouteille de Rosé : 11€

Avec un minimum de 20 verres :

1 verre de cocktail/ pers (Mojito ou Spritz) : 5 €

(Autre cocktail possible, nous consulter)

Cocktail sans alcool : 5€

Boisson soft à discrétion après le diner : 3€/pers



LES OPTIONS DE RESTAURATION POUR COMPLÉTER LE COCKTAIL

(Tarifs indicatifs)

Fromages : 5,50€ /pers.

7 sortes de fromages avec pain variés (noix, campagne, pavot...)

Pièce montée choux ou macarons : 5,50€ par personne pour 3 pièces.

Exemple : Pièce montée 150 macarons : 275€

Parfums : Caramel beurre salé, chocolat, citron, violette, pistache, fruits rouges, vanille, café, noisette, framboise)

Gâteau personnalisé : 5,50€ par personne

Framboisier, Fraisier, Opéra noix de pécan, Royal croustillant au chocolat, Fraîcheur citron agrumes fleur de thym, Tentation café, Deauville (Mousse pommes caramélisées)

Wedding Cake (min 20 pers, 2 à 3 étages dont 1 factice) **11€ par pers**

Parfum : chocolat pistache, vanille ou fruits rouges



Plateau de 80 canapés salés, ou pièces sucrées : 120€

Plateau de 50 mini croques serrano aux 2 basilics : 55€

Plateau de 50 choux au fromage : 55€

Plateau de 50 mini quiches au saumon : 55€

Plateau de 50 mini hamburgers pur bœuf : 71.50€

Plateau de 70 brochettes de fruits : 100€

Arbre à légumes (110-120 pièces): 220€

Composition selon arrivage avec crème ciboulette, mayo au curry

Plateau repas pour vos prestataires: 23€

Cocktail enfant: 28€

Centre de table en fleur : 28€



LES ANIMATIONS CULINAIRES

(Tarifs indicatifs)

LES ANIMATIONS SALÉES :

Animation « Pommes de terre chaude » : 4,40€ /pers.

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

Animation « Les tartines » : 4,40€ /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 « Mozzarella » : 4,40€ /pers.

3 sortes de mozzarella présentées en vase (*marinée au basilic, marinée au piment d'Espelette, fumée*). Découpés au buffet devant les convives et servies sur une croustille de pain grillé

Animation « Tartare de tomate et émulsion aux épices » : 4,30€ /pers.

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

Le Serrano : 4.40€ /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.

Animation « Italienne » : 5,15€ /pers.

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

Animation « Les ravioles » : 5,15€ /pers.

Quadratino à la Riccota sauté au buffet devant les convives.

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

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.

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

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

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 » : 5,80€ /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 « Gambas Piña Colada » : 5,50€ /pers.

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

Animation « Carpaccio de Saint-Jacques » : 6€ /pers.

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

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

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



LES ANIMATIONS SUCRÉES :

Animation « Crêpes » : 4,50€ /pers.

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

Animation « Crêpes Suzette » : 5,60€ /pers.

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

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

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

Animation « Fruits poêlés » : 5,60€ /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 « « 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.

Fondue chocolat : 4,80€ /pers.

Brochettes de fruits – Bananes flambées – Profiteroles

Animation « Cookies bar » : 4,50€/pers

Différentes variétés de cookies proposées avec une garniture pochée devant les convives.

Une crème à l'orange, une crème à la Framboise, ou une émulsion de chocolat blanc.

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

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

*Les Saveurs Partagées
Manquent le Début de Moments
Inoubliables ...*