

Cocktail Tradition

(20 pièces/ pers)



LES PÉNICHES[®]
DE PARIS PARISPENICHES.FR

FORMULE INCLUANT :

- Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire 20 pièces
- 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 Elégance)

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 :

CANAPÉS VARIÉS

(4 pièces)

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

MINI BURGER, BUN'S ET FUSETTES

(3 pièces)

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

WRAPS "TAILLE LUNCH"

(1 pièce)

Wraps Chicken Caesar (taille lunch)

PLATEAU MIXTE « CHARCUTERIE / FROMAGE »

(4 pièces)

Tranches de charcuterie maison / Pièces de fromage. Accompagné de pain.



BROCHETTE DE FETA & AUBERGINE

(1 pièce)

MINI ROULÉ DE BOEUF AU POIVRE

(1 pièce)

COCOTTE FROIDE DE SALADE COMPOSÉE

(valeur de 3 pièces par cocottes)

Salade Bengale (*Haricot vert, charlotte, curry, courgette et menthe fraîche*)

Salade de légumes niçois et citron confit



LUNCH SUCRES

(2 pièces)

Eclair mangue - Fondant chocolat crémeux framboise

BROCHETTE DE FRUIT

(1 pièce)

Fruits frais de saison

BROCHETTE GOURMANDE

(1 pièce)

Guimauve maison et cup cake



LES BOISSONS DU COCKTAIL

BOISSONS SOFTS À DISCRETION

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

EN OPTION

(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

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.

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

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