

Les Cocktails et Cocktails dînatoires

1) Cocktail « découverte »

Assortiment de 15 amuse-bouches : 42 € / pers.

- 3 amuses-bouches froides
- 4 amuse-bouches chaudes
- 4 mises en bouches en verrine ou cuillère
- 4 délices sucrés

2) Cocktail « tentation »

Assortiment de 20 amuse-bouches : 56 € / pers.

- 4 amuses-bouches froides
- 6 amuse-bouches chaudes
- 5 mises en bouches en verrine ou cuillère
- 5 délices sucrés

Veillez trouver ci-dessous un extrait de nos variétés.

En froid 2€/pièce : Saumon fumé, fromage frais aux herbes, jambon cru, jambon cuit, pâté au Riesling, pâté de campagne, wrap au saumon fumé, wrap italien, jambon melon (saison) ...

En chaud 3€/pièce : Pruneau au lardon, quiche végétarienne, mini croque-monsieur, gougère au fromage, brochette de scampi asiatique, brochette de bœuf, brochette de poulet, croquette aux truffes, mini burgers

En verrine ou cuillère 3€/pièce : Gravlax et wakame, tartare de mangue et crevettes, tataki de thon au sésame, tartare de saumon, tartare de légumes grillés, verrine de chèvre et concombre, Feiertstengszaloot, gyoza aux légumes, gaspacho andalouse, risotto de saison, bisque de crustacés, potages,

Les sucrés 3€/pièce : Panoplie de macarons, pavlova, tiramisu, mousse au chocolat, mini crème brûlée, pana cotta au coulis de saison, salade de fruits de saison, cubes de gâteau petits beurrés, mini-moelleux au chocolat, choux, éclair, mini tartelette aux fruits, mini tartelette citron meringué, yahourt à la menthe et fruits...

En option :

- Buffet de fromages (6 variétés), petits pains, raisins : 20 €/pers.
- Buffet de jambon cru et cuit
Petits pains et salade verte : 20 € / pers.
- Pain surprise « classic » ou « végétarien » : 60 € / 50 pièces
Jambon cru / jambon cuit / salami / fromage
- Assortiment de légumes crus, sauce assorties (20 pers.) : 50 €
- Assortiment de mini – sandwiches : 12 € / pers.
(jambon cru et cuit, fromage, thon mayonnaise, poulet au curry, saumon fumé, filet américain...)

LES DIVERS

- PAIN SURPRISE « CLASSIC » 60,00€

10x Saumon Fumé
10x Fromage de Chèvre, Miel & Noix
10x Jambon Cuit, Fromage Oignons & Basilic
10x Thon et Beurre d'Anchois
10x Mousse de Canard aux Cèpes

- PAIN SURPRISE « VÉGÉTARIEN » 60,00€

10x Fromage Frais au Pesto de Basilic
10x Fromage Frais, Carotte & Moutarde à l'Ancienne
10x Fromage Frais, Tomates Cerises Mi-Séchées & Persillade
10x Fromage Frais, Fromage de Brebis, Oignon Confit & Noix
10x Fromage Frais, Préparation au Poivron et Cheddar

LES FORMULES :

- Formule 1 : 7,00 € par personne

2 Amuse Bouches froides
1 Amuse Bouche chaude

- Formule 2 : 12,00 € par personne

3 Amuse Bouches froides
1 Amuse Bouche chaude
1 Amuse Bouche en verrine ou cuillère

*Toute autre proposition pourra être traitée sur demande

UNE FORMULE COCKTAIL DINATOIRE, UN PRIX FORFAITAIRE POURRA ÊTRE DISCUTÉ.

LE CHOIX DES DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS POURRA VARIER SELON LA SAISON.

LES INTOLÉRANCES ET DÉGOÛTS ALIMENTAIRES DOIVENT ÊTRE SIGNALÉS

Remarques :

Les prix des cocktails comprennent l'aménagement de la salle, ainsi que les prestations de service.

Pour les cocktails, le service est inclus pour trois heures de prestations, respectivement quatre heures de prestations pour les cocktails dînatoires.

L'heure supplémentaire prestée est facturée à 125 € / heure.

Le choix des différentes préparations pourra varier selon la saison.

Les intolérances et dégoûts alimentaires doivent être signalés.

