

COCKTAIL 20 PIÈCES

Formule incluant :

- Le personnel de service, la vaisselle et le nappage (blanc)
- Cocktail 20 pièces : ¾ salées – ¼ sucrées
- Les boissons alcoolisées du menu
- Les boissons non alcoolisées à discrétion tout au long de votre événement

COMPOSITION ALIMENTAIRE SALEE

Canapés variés

Saumon fumé – Duo de fleur de poivrons doux – Petit pois et homard – Tapenade – Roquefort – Anchois frais marinés – Crudités (tomate cerise, caviar d'aubergines, asperge) – etc...

Finger cube

(pain surprise nouvelle version)

Saumon fumé – Duo de canard – Légumes pâtisson mascarpone – Poivrons doux – Mozzarella et bresaola.

Verrine

Compotée de tomates fraîches, chèvre assaisonné et au pistou

Mini pain bagnat

Petite fusette au parme

Brochette aubergine à la feta

Chou caroline du potager

Présentations froides

Chaud et froid de poulet
Ballotine de caille
Aiguillette de bœuf au poivre
Médailon de saumon glacé à la parisienne

Fantaisies chaudes

Palisson tomate – Acras – Mini croque-monsieur – Feuilleté tandoori – Feuilleté de caille – Croustade aux poireaux – Chou fromage – Crostini au chèvre et pignons – Etc...

FROMAGES

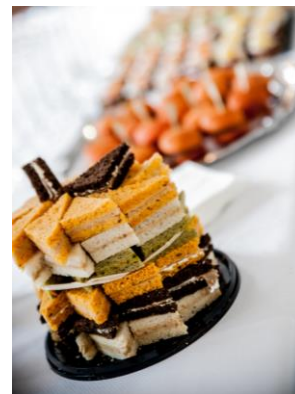
Plateaux de fromages variés (selon affinage)
Cascade du boulanger

COMPOSITION ALIMENTAIRE SUCREE

Fours frais maison

Opéra noix de pécan – Macarons – Pyramide cheese cake – Tartelette aux fruits – Caroline café – Chou Grand Marnier – Tartelette au chocolat – Dôme litchis – Snobinette framboise – Macaron noisette – Snobinette pistache

Brochette de fruits de saison



LES BOISSONS

Accueil kir pétillant cassis / mûre / pêche
Whisky

Vin rouge, Côtes de Gascogne, Domaine Duboscq, « Cuvée Cafaggiolo »

Evian, Badoit, Jus de fruits, Coca-cola classic & light
Café



Le nombre de convives ainsi que le choix de menu sont à nous transmettre par écrit au plus tard 15 jours avant l'évènement.

LES OPTIONS DU MENU

Les boissons :

- Les vins du repas sont à raison d'une bouteille pour 3 pour le rouge, le kir apéritif 2 coupes par personne, et les softs à discrétion pour le cocktail.
- Forfait boissons soft + alcool fort (Whisky, Gin, Vodka, Get 27, Martini...) : 9,50 € TTC/pers.

Le repas :

- Heure supplémentaire du personnel : 45,00 € TTC par maître d'hôtel.
- Menu staff (Photographe, baby-sitter, disc-jockey, magicien...): 25,00 € TTC.
- Menu enfant: 28,00 € TTC.
- Pièce montée (3 macarons ou 3 choux) : sur devis.
Exemple : Pièce montée 150 macarons : 250€ TTC
Parfums : Caramel beurre salé, chocolat, citron, violette, pistache, fruits rouges, vanille, café, noisette, framboise)
- Gâteau personnalisé 6,50 € TTC/pers.
Framboisier, Fraisier, Opéra noix de pécan, Royal croustillant au chocolat, Fraîcheur citron agrumes fleur de thym, Tentation café, Deauville (Mousse pommes caramélisées)
- Fromages : 5,00 € TTC/pers.
7 sortes de fromages avec pain variés (noix, campagne, pavot...)

LES ANIMATIONS CULINAIRES POSSIBLES

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

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

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

Quadrantino 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€ TTC/pers.

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

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

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

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

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

- Animation « Grand nord » : 3,80€ TTC/pers.

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

- Sushi Maki : 7,20€ TTC/pers.

Sushi détaillés et réalisés devant les invités.

- Vietnamien : 6,80€ TTC/pers.

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

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

LES ANIMATION POELEES

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

Queues de gambas flambées et sautées devant les invités.

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

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

LES ANIMATION SUCREES

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

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

- Fondue chocolat :4,80€ TTC/pers.

Brochettes de fruits – Bananes flambées – Profiteroles

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

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

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

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

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

Orange, pamplemousse, mangue, lait

Ananas basiic

Carotte, betterave, concombre, sel

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

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

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