

## COCKTAIL DINATOIRE AVEC PLAT CHAUD

**Formule incluant :**

- Le personnel de service, la vaisselle et le nappage (blanc)**
- Cocktail 24 pièces dont un plat chaud servi au buffet (équivalent apéritif, entrée + plat + dessert)**
- Les boissons alcoolisées du menu**
- Les boissons non alcoolisées à discrétion tout au long de votre événement**

### **COMPOSITION ALIMENTAIRE SALEE**

**Canapés variés**

Fraîcheur d'asperge – Club saumon – Profiterole de canard confit – Black and white – Caroline de thon rouge et wasabi – Bœuf de gambret et mascarpone au persil plat – Forêt noire de foie gras et cerise

**Finger cube**

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

**Mini burgers**

Chaud : Le classique au bœuf et le canard  
Froid : Le végétal – Le saumon

**Fantaisies froides prestigieuses**

Escarpin saumon à l'aneth – Langoustine au safran – Financier d'asperges – Pic de bœuf au parmesan – Fondant de Black Angus – Tartare de bœuf aux herbes sur tatin de pomme & œuf de caille – Spirale grison bresaola – Smoothie tomate mozzarella gaspacho – Pois gourmand & magret fumé – Banderille d'artichaut mascarpone et truffe – Verticale de foie gras et truffe – Pomme louis d'or – Chou caroline, pistou et artichaut barigoule – Cuillère de homard – Huître aux grains de caviar – Gravlax de saumon fondant caviar et bille de balsamique – Œuf de caille aux herbes

**Verrines prestigieuses**

Crème de maïs & carotte au cumin - Verrine de compotée de tomates fraîches , chèvre assaisonné et au pistou - Gambas en rougail combava (citron vert) - Royal de foie gras

**Mini Wraps**

Poulet coriandre – Crabe guacamole - Végétale

**Fantaisies chaudes prestigieuses**

Mini risotto aux cèpes – Jambonneau de caille farci – Saint Jacques au bacon – Mini soufflé au foie gras sauce truffes – Mini cassolette de Saint-Jacques aux blancs de poireaux – Croque Serrano au basilic – Bonite au sésame – Pépite de foie gras poêlé à la vanille et chutney d'ananas – Croque légume à l'anchoïade



**Atelier face à votre client au choix (1 toast réalisé par convive) :**  
**(Un atelier à choisir dans la liste)**

**Foie gras en déclinaison**

Terrine foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épice, pain de campagne et brioche, accompagné au choix de confiture de figue, gros sel et poivre mignonette

Boule de foie gras servi sur rondelle de pomme de terre chaude

**Ou**

**Grand nord**

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

**Ou**

**Pomme de terre chaude**

Rondelles de grenailles sautées, servies aux invités avec du foie gras, saumon fumé et sauce variées

**Mini plat chaud et sa garniture**

Poularde aux cèpes **OU** Magrets de caille à la crème de foie gras **OU**

Agneau de 7h et légumes confits **OU** Risotto aux cèpes **OU** Aiguillettes de

canard aux poires et miel d'acacia **OU** Dorade aux légumes du soleil **OU**

Escalope de saumon braisé au champagne **OU** Risotto aux langoustines **OU**

Ravioles aux dés de homard à la crème de Sauterne

**Garniture selon mini plat chaud choisi :** Flan de courgettes – Mousse de

carottes – Mousse de céleri – Mousseline aux olives noires – Riz basmati –

Soufflé d'asperges – Risotto grains de pâtes aux petits légumes

**COMPOSITION ALIMENTAIRE SUCREE**

**Fours frais maison**

Macaron maison – Financier pistache griotte – Coque chocolat cœur coco

– pyramide cheese cake – Chou cassis – Fondant chocolat aux fruits secs –

Caroline passion – Pyramide lait gianduja – Financier caramel au beurre

salé – Sablé citron jaune écume citron vert – Opéra noix de pécan –

Snobinette framboise – Carrément mangue

Brochettes de fruits frais

**Verrines sucrées**

Mini soupe de fruits rouges – Mini crème brûlée – Verrine de gelée de

framboises et mousse passion – Griottes pistache – Mini panacotta à la

pistache – Verrine crème café chocolat, citron et mangues



## LES BOISSONS

Accueil kir pétillant cassis / mûre / pêche  
Whisky

Vin blanc Chardonnay, Domaine Ferraud  
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, 1 bouteille pour 5 pour le blanc, 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, magician...): 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 AUTRES ANIMATIONS 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.