

Forfait boisson alcoolisée et non alcoolisées

2€/pers

Boissons alcoolisées au choix : punch des îles ou pétillante, soupe pétillante, sangria rouge ou blanche, cocktail californien (rose, pamplemousse, jus d'orange), cocktail charentais (cognac, sirop d'orange, Schweppes), cocktail Philadelphia (rhum ambré, cognac, crème de pêche, limonade)

Boissons non alcoolisées : coca zéro, jus de fruits, eau plate et eau pétillante (et d'autres à la demande)

Plateau cocktail aux choix

plateau petits choux douceurs salées (mousse jambon emmental fleur de paprika , mousse poulet tartare, mousse saumon fumé crème ciboulette, mousse gésier confiture d'oignon)

40 pièces / 38€

plateaux wraps (fromages aux herbes jambon serrano, roulé mexicain, roulé saumon fumé crème aneth citron et salade iceberg)

48 pièces / 28€

Plateau mini tapas (omelette oignon poivron piquée avec tranche de chorizo viande et olive noire à la grecque, tartine de pain grille ratatouille et caviar d'aubergine, tortilla et compotée de tomate, brandade de morue, mini paella froide)

32 pièces / 42€

Plateau tradition (quiche lorraine (lardon et champignons), pizza (poivron, oignon, fromage) quiche 4 fromages,)

60 pièces / 25€

Plateau mini pain burger (foie gras confit de figue, jambon fume brousse de brebis, des de saumon fumé sur mascarpone à la tomate confite)

50 pièces / 60€

Plateau de mini verrine (rilette de saumon pesto, tartare de légumes crème de chèvre à l'huile d'olive, trio de caviar de légumes)

40 pièces / 50€

Pain surprise terre et / ou mer

25€ / 50 pièces

Arbre de légumes et ses trois sauces froides

50€ / 50 pers