

COCKTAIL à composer

(Avec mise en place du buffet, service compris (pendant 1h30), nappe, serviettes papier fournies, verres fournis)

(Possibilité de pouvoir commander sans service en appliquant une réduction de 18% au tarif unitaire)

Voici toutes les différentes boissons alcoolisées qui vous sont proposées aux choix à 4€ par personne :

Punch pétillant au raisin bulles, sangria rose au pamplemousse, mojito, kir cassis ou pêche ou mure, cocktail andalou, sangria, soupe de champagne au crémant, vins, champagne (facturé à la bouteille 23 € ou une bouteille pour 3 pers)

Voici toutes les différentes boissons non alcoolisées qui vous sont proposées aux choix(offertes):
Eau minérale, eau gazeuse, jus de fruits, soda, thé à la pêche

Voici toutes les différentes réductions salées « classique » qui vous sont proposées aux choix à 1 € pièce :

MINI PAINS PITA(fourré au jambon fumé, fromage aux herbes, fromage), ou (poulet aux curry et salade coleslaw) MINI SANDWISCHS (pain de mie, poisson blanc, surimi, sauce cocktail au cognac) Ou(pain de mie, poivron cuit, salade, légumes chinois, sauce curry) Ou(pain de mie aux céréales, hampe de bœuf cuite et marinée, oignons, sauce tartare), LE MEXICAIN (gâteau de guacamole et ses faritas), LE BRETON(crêpe au blé noir à la mousseline de saumon) Ou(crêpe au blé noir aux oeufs brouillés et tomate), LE NORDIQUE(pain suédois, saumon fumé et sa crevette à la crème d'aneth et de ciboulette), LE CHARCUTIER (Boudin noir sur toast sur lit d'oignons), LE PROVENCALE (pain toasté, compotée d'olive et d'oignon et concassée de tomate), Ou(Brochette de feta, mozzarella et tomate cerise marinées au basilic), Ou(Omelette aux poivrons, rondelle de chorizo, olives noires sur brochettes), L 'ASIATIQUE (Feuille d'algue fourrée de riz thaï parfumé, petits légumes, champignons noirs et crevettes cocktail), LE SAVOYARD(pain blanc,reblochon, charcuterie le tout toaster au four), LE GRECQUE (Galette de blé roulée à la crème de feta aux épices et sa feuille de vigne aux riz), briochette d'escargots persillés, mini cake divers goûts, accras de morue, pruneau au bacon, mini tortilla, mini pizza, mini quiche, Assortiment surprise sur pain, bouchée vapeur, nini nems, mini samousas, assortiments surprise

POSSIBILITE DE COMMANDER DES PAIN SURPRISE AU TARIF DE 51 €
(pain classique 60 parts, nordique 40 parts, brioché 40 parts, coussinet 48 parts, couronne 40 parts, bretzel 40 parts)

Voici toutes les différentes réductions salées « prestige » qui vous sont proposées aux choix à 2 € pièce :

Sole tropicale marinée sur tartare de courgettes, Petites crevettes aux épices à la mirepoix de légumes et julienne de pomme, Petites noix de saint jacques à la petites purée de légumes et pesto, Moules à la gelée de vin blanc au saumon fumée et crème aux herbes, Dés de saumon vapeur à la crème de beurre rouge et de lentilles, Raviole de foie gras aux fruits poêlés et foie de volaille au miel sur brochette, Raviole de ris de veau aux herbes à la crème, Mini boules de légumes glacées au cumin et gelée de groseilles sur brochette, Magret de canard puis sot l'y laisse de poulet puis hampe de bœuf mariné au jus de morilles sur brochette, Petit rond de pâte

feuilletée avec salade coleslaw et dés de feta aux épices mexicaines, Petite ratatouille au guacamole au piquillos et rondelle d'andouille poêlée, Coulis de tomate au basilic et sarriette + coulis de mascarpone et pesto et tomate séchée, Purée de fruits à l'émulsion de bloc de foie gras et chiffonnade de jambon cru, Asperges vertes à la comportée d'olives et d'oignon et, crème de chèvre, Œufs brouillés et sa grignote de poulet aux épices, Lasagnes de chèvre à la purée des deux olives, Tomate cerise avec bille de mozzarella et feta mariné au basilic, Velouté de potiron et sa crème de tomate au romarin, Lard frit et fondue d'oignons au vin rouge, Ratatouille de légumes et blanc de volaille, Carpaccio de saumon frais à la chantilly aux herbes, Ragoût d'écrevisses à la crème de homard, Salpicon de pomme de terre et de saumon fumé à la ciboulette, Chaud froid de poulet crème, Chaud froid de dorade crème au safran, brochettes de saint jacques et foie gras poêlé, gaspacho, mousse de thon aux petits légumes confit à l'huile de pépin de courge, crème de crustacés à la chantilly de piment d'Espelette, assortiment japonais (nigri saumon, nigri crevette, maki saumon, maki concombre)

Voici toutes les différentes pièces sucrées qui vous sont proposées à 2 € pièce:

mini tartelette aux fruits rouges et crumble, macarons divers, mini tartelette citron et meringue, mini mousse chocolat et caramel ou mousse miel, pain d'épices et poires, Mini crème brûlée, mini rocher meringue coco, mousse chocolat blanc et framboise, mini éclair, macarons, mini beignet, brochette de fruits frais, Mini-crème brûlée, Opéra au coulis de framboise et crème fouettée vanillée, Mini choux ganache chocolat et pistache caramélisés sur brochette, Crème de chocolat blanc, de chocolat au lait et pralin, Dés de Poire au vin au riz au lait et coulis, Fruits exotiques en sirop au caramel au litchi et crémeux à la noix de coco, Ananas caramélisés à la cannelle et sauce caramel, Purée de banane et de pêche et poudre crumble brûlée, mini brownie noix de pécan, opéra, dacquois vaille et framboise, tiramisu, feuillantine chocolat, mousse nougat, mousse poire caramel, mousse spéculos chocolat praliné, mousse pomme cannelle, crème brûlée fruits rouges,