

Cocktail 30€/personne (service et matériel compris)

A/Canapés salés

Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon

Mini club marin au saumon fume et crème de crevette

Mini Brioche au Saumon Fumé et crème de citron au gingembre

Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème massale aux épices douces

B/Verrines salées

Verrine de lentilles cuisinées, saumon mariné citron et crème ciboulette

Tartare Courgettes au parmesan, crème de poivron

Mousse de tomate, mousse mozzarella, coulis pesto

céviché de dorade marinée aux aromates de la mer

C/Les Sushis

Maki cheese, bille de citron, chair de crabe

Nigiri saumon sauce terriyaki

D/Les découpes

Foie gras mi- cuit et chutney de fruits

Saumon frais mariné aux herbes et agrumes

Jambon Serrano à la coupe et morceaux de melon macéré au vieux pineau

E/Buffet de fromages

Assortiment de divers fromages affiné et pains divers goûts

f/Pièces sucrées

Tartelette citron meringuée

Tartelette tout Chocolat au caramel beurre salée

Mini Cup cake Framboise

Verrine pomme verveine et Crumble cannelle

Verrine mousse ananas et compotée de fruits à la vanille

COCKTAIL DINATOIRE

a/Canapés salés

Moelleux aux tomates séchées, crème d'artichaut et magret fumé

Sablé parmesan, crème de chèvre à la graine de moutarde et estragon

Pince de carotte au caviar d'aubergine à la cannelle et cumin

Canapé crevette, œuf de saumon et œuf de poisson au wasabi

Mini club pain maïs violet, poulet et curry

*Mini club pain épinard, chèvre et saumon fumet
Mini bun mousse de canard au Porto*

b/Verrines salées

*Crème moussueuse de cèleri salade de magret, comté et noisette
Courgettes gingembre, parmesan, pistaches concassées et poivron goutte
Crème de poivron, St jacques et ciboulette
Mascarpone de tomate confite, mousse mozzarella, pignons et pistou
Crème de cèpes et mascarpone de magret fumet
Houmous, caviar d'aubergine et huile de noisette
céviché de perche marinée au jus d'agrumes*

c/Mini brochettes

*Brochette de gambas, ananas et pomme verte
Brochettes de Jambon cru au raisin frais
Brochette tomate, mozzarella au pesto
Brochette bille de chèvre, brésaola, abricot*

d/Pièces salées chaudes

*Saucisses de volaille en feuilleté à la moutarde et sésames noir
Petits farcis niçois (courgettes, piquillos)
Mini Quiche au saumon, légumes du soleil au curcuma
Gougères
Mini croque-monsieur de volaille
Accras de cabillaud a la coriandre fraîche
Pissaladière de rouget aux éclats de pistache
Crème brulé de foie gras*

e/Sandwiches

*Mini Pan Bagnat
Mini Brioches au Saumon Fumé, Raifort et zestes de Citron Vert
Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème massale aux épices douces
Pain à la tomate, mozzarella, pistou et parme
Navette pavot de mousse de canard au porto, cornichon
Mini Brioches à la Crème de Chèvre au Pistou et aux Mendiants*

f/Les Froides

*Serrano, pains variés grillés,
Saumon mariné aux trois saveurs , jus de citron
Bar à Tapas à tartiner
Huitres (Vinaigre d'échalote, jus de citron jaune, perles de yuzu poivré)
(uniquement en supplément (5€/pers pour 4 n°3)
Foie gras de canard pain aux fruits et confit d'oignons rouge*

g/Les Sushis

*Sushi au foie gras fraise et rhubarbe
Tataki de saumon avocat sauce thaï
Maki Chaire de tourteaux concombre avocat
Tartare de saumon aux échalotes et ciboulettes pulpe de mangue et
framboise.*

*Roquette mange kem che de légumes avocat concombre gingembre
Maki daurade gingembre, huile de truffe
Nigiri saumon sauce terriyaki
Nigiri daurade royale
Nigiri thon en tataki*

h/Les Planchas

*Mini Burger préparés devant vos convives
Brochettes de bœuf tomate séchée
Brochette d'agneau menthe
Brochette de Gambas et St Jacques sauce douce
Foie gras, pains aux fruits, croutons, chutney de fruits, confit d'oignons
rouge, fleur de sel*

i/Les Fritures

*Beignets de courgettes au basilic
Sticks de mozzarella
Beignet de Rondelle d'oignons
Beignet d'encornets
Légumes
Accras de cabillaud a la coriandre fraiche
Gambas croustillantes à la menthe et gingembre confit
Mini samossas de poulets aux épices
Mini Nems de crevettes*

j/Les cuisinés

*Mini cocotte de poulet à l'ananas
Risotto aux cinq saveurs (pignons de pins, olives, tomate séché, copeaux de
parmesans et champignons)
Mini Paëlla (Tous les ingrédients d'une paëlla en cocktail)
Mini tajine
Saute de joue de bœuf sur polenta abricots séchés
Risotto aux cèpes et sot l'y laisse de poulet
Gambas sautées façon Thai (Julienne de légumes, Gingembre et lait de
coco, Feuilles de citronniers sauvages*

k/Pièces sucrées

*Tartelette aux fruits de saison
Tartelette crème brulée
Tartelette citron meringuée
Tartelette tout Chocolat
Mini cannelé au Rhum Négrita
Mini choux à la crème
Mini Cup cake Framboise
Financier Pistache framboise
Mini macarons variés
Brochette de fruits frais
Verrine banana split Verrine tiramisu
Verrine panacotta vanille citron confit de cerises
Verrine pomme verveine et Crumble cannelle*

Verrine jivara, crémeux exotique et gelée passion
Verrine brunoise Ananas au basilic

Formule 1

(18 pièces = 8 pièces de a/ à e/ et 5 pièces de f/ à j/
et 5 pièces de k)(22€/Pers)

Formule 2

(21 pièces= 9 pièces de a/ à e/ et 7 pièces de f/ à j/
et 5 pièces de k)
(27€/Pers)

Formule 3

(27 pièces= 12 pièces de a/ à e/ et 9 pièces de f/ à j/
et 6 pièces de k)
(32€/Pers)

Prix incluant le service, la vaisselle et les boissons
sans alcool.

Cocktail dinatoire
Mise en place du buffet,

service buffet, verre, serviette, petite assiette et porte verre

(20€/Personne)

Assortiment de verrines :

Salade de perles marine, yogourt aneth et crème de poivrons rouge
Crème de mozzarella buffala, compotée de tomate à l'ail-basilic
Tartare de poisson aux condiments de la mer d'algues
Mousse d'œuf mimosa, duxelles de champignons et mousse crevettes au gingembre

Assortiment de bouchées :

Roulé à la petite viande mexicaine
Navette rilette et chorizo
Mini club sandwich de la mer
Roulé asiatique maison

Plancha:

Brochette de sot l'y laisse asiatique
Brochette de filet de canard au vinaigre balsamique framboise
Brochette hampe de bœuf à la poudre de cèpes
Brochette de gambas citronnelle et paprika

Assortiment de mignardises :

Verrine mousse poire, mousse caramel beurre salée et grain pralin
Tartelette marmelade fruits rouges
Tartelette pomme poire crumble
Verrine mousse ananas et sa compotée de fruits vanille
Sucette choux crème mousseline enrobé chocolat

Buffet de café et de thé avec gobelet bio et touillette bois

Buffets nappés élastiqués noirs
Grands vases avec composition florale

Cocktail dinatoire
Mise en place du buffet,
service buffet, verre, serviette
et assiette bio jetable
Soupe pétillante
Paiement à la bouteille
consommée ;
vin rouge 5.5€
vin rosé 5€
champagne prestige 14.5€ (à
définir le nombre)(règlement
à faire à part)

(26€/personne)

Assortiment de verrines :

Salade de perles marine et crème ciboulette
Mousse de gésier et crème de foie de canard et confiture d'oignons
petit légumes au herbes et crème mascarpone à la compotée de tomate à
l'ail-basilic
Mélange de noix de pétoncle, queue d'écrevisses et émietté de poisson au
tartare d'algues
Mousse d'œuf mimosa, mousse duxelle de champignons et mousse
crevettes

Assortiment de bouchées :

roulé à la petite viande mexicaine
mini demi baguette au fromage frais et jambon vendéen
navette rilette et chorizo
mini club sandwich saumon fumé aux herbes, crème citron aneth et salade
iceberg
roulé asiatique maison

assortiment de mignardises :

Verrine mousse poire, mousse caramel beurre salée et grain pralin
Tartelette marmelade fruits rouges
Tartelette pomme poire crumble
Verrine mousse ananas et sa compotée de fruit vanille
Sucette choux crème mousseline enrobé chocolat

Les inoubliables simplissimes :

Mini quiche,
Mini Pizza,
Tortillas,
Brochette tomate mozzarella,
Brochette jambon melon,
Navette rilette de canard et chorizo,
Assortiment de tapenade et de toasts grilles
Pruneaux au lard,
Acras de morue,
Beignet de calamar
Croquemonsieur,
Mini tartelette au boudin noir et au pomme,
Mini bouché béchamel,
Mini cassolette de fruit de mer,

Mini sandwich :

Mini sandwich au magret de canard,
Mini sandwich poulet,
Mini sandwich au rôti de bœuf
Mini sandwichs de fromages (Brie, Chèvre, Cantal, Saint Nectaire)

Les verrines :

Mousse de carotte,
Mousse de betterave et chèvre,
Crevette sur nuage blanc,
Fraîcheur,
Saumon et sa douceur d'avocat,
Délice de crabe et crevette,
Crème de champignon et sa chantilly salé.
Soupe de concombre et fromage blanc,

Coté Terre

Découpe de jambon de pays,
Toasts de foie gras à la découpe,
Brochette de volaille mariné à la plancha,

Côté Mer

Huître (3/pers),
Crevette rose,
Bulot,
Découpe de saumon frais mariné aux agrumes et herbes
Gambas grillé à la plancha

Wok :

Mixao vietnamien

Fromages :

Buffet de six fromages affinés avec petits pains variés

Mini Mignardises

Vérine mousse au chocolat,
Fraisier,
Tartelette aux fruits
Mini baba au rhum,
Mini salade de fruits

Buffet de café, de thé et cannelés

	Formule 1	Formule 2	Formule 3
<u>Les inoubliables simplissimes :</u>	<u>14</u>	<u>10</u>	<u>8</u>
<u>Mini sandwich :</u>	<u>4</u>	<u>3</u>	<u>2</u>
<u>Les verrines :</u>	<u>8</u>	<u>6</u>	<u>4</u>
<u>Coté Terre</u>	<u>3</u>	<u>3</u>	<u>2</u>
<u>Côté Mer</u>	<u>5</u>	<u>3</u>	<u>2</u>
<u>Wok :</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
<u>Fromages :</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
<u>Mini Mignardises</u>	<u>5</u>	<u>4</u>	<u>3</u>
<u>Buffet de café, de thé et cannelés</u>	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
tarif	40€	32€	28€

Tous les tarifs incluant les services, vaisselle, et boissons sans alcool