



Cocktail dinatoire

39.00 € HT par personne
Tva à 10 %

Ce tarif inclus:

Le service au bar et en salle
La fourniture des tables de buffet
Le nappage juponné
La verrerie
Les glaçons
Les serviettes
Les lunchs sales ci-dessous 20 pièces / convives
Les lunchs sucrés 3 pièces convives

Apéritif

(1 er partie)

Assortiment de canapés sales

Pain surprise en cygnes

thons anchois, chèvre olives , saumons fumés raifort , jambon tomates ,
jambon de Bayonne beurre au noix , fromage de chèvre aux olives

Pain surprise en Grappes de raisins

Pate campagne, pâtée de foie , jambons cru , jambon blanc , fromages ails é fines herbes

canapés lunchs :

chèvres tomates confites noix de pécan, crevettes ail et fines herbes, chiffonnades de jambon pruneaux, roulés de saumon, oeufs de truite sur caviar carotte, blocs de foie gras et figues, chiffonnades de saumon fromage ciboulette, magrets de canard et mandarines.

Plateau de canapés excellence :

saumons fumés sur pain citron, écrevisses sur blinis, saucissons secs sur pain nature, oeufs de truite sur pain noir, magrets sur pain nature, jambons de pays sur pain aux noix, asperges et tomates sur blinis, fromages de chèvre et tomates confites sur pain nature.

Assortiment de tapenade maison :

Avec toasts de pain grillé a tartiner :

Tapenade d'olives vertes
Tapenade d'olives noire
Tapenade aux cinq légumes
Tapenade de tomates confites
Tapenade de poivrons rouge
Tapenade d'artichaut
Tapenade de champignon & cèpes

Produits dinatoire

(2^{er} partie)



Les mini lunches

Mini Sandwichs cocktails triangle

Saumon fumé crème fraîche , thon caviar aubergine , poulet tomates

Mini Sandwichs cocktails nordique triangle

Chèvre légumes grillés , poulet concombre , saumon fume crème de ciboulette

Mini éclair salés au foie gras

Mini éclair salés au saumon

Mini briochin foie gras figues

Mini lunches briochés

saumon fumé et crème citronné , tomates confites et fromage frais ,bacon moutarde a l'ancienne

Mini sandwichs tapas

Mimolette , saumon , jambon fumé , ratatouille

Les mini lunches chaud

Mini cheese burger Rossini

Mini cheese burger de canard

Mini tartelettes Salés

Mini hot dog de volailles

Mini nems

Mini samossas

Mini baguette gratinées Chèvre amande

Mini baguette gratinées Savoyarde

Mini baguette gratinées tomate mozzarella

Stand animation Plancha

Cuisson en public

Viandes: *dinde mariné, Bœuf mariné, porc marinés ,*

Poissons & crustacés : *Crevettes, seiche*

Produits Sucrés

(3^{er} partie)

Les pièces Sucrés 3 / pers

Assortiment de pâtisserie maison

Millefeuille, éclair, Choux , paris Brest, tartelettes aux fruits , tulipe marron chantilly , etc.

Le café en Libre service

Les stands Animations en options :

(Les divers Atelier en option sont obligatoirement pour l'ensemble des convives)

TVA + 10 %

-Stand animation Fruits de mer

Supplément + 5 €00 / pers

huitres, moules, crevettes, vinaigre à l'échalotes, citron, beurre, mayonnaise, Aioli, pain de seigle

-Stand animation Saumon

Supplément + 5 € 00 / pers

Découpe en public

Saumon fumée
Accompagnée de sa brioche et de sa crème citronné

-Stand animation Charcuteries

Supplément + 5 € 00 / pers

Découpe en public

Jambon Bellota, Chorizo, Lomo, toast grillés

-Stand animation Foie gras

Supplément + 5 € 00 / pers

Foie gras mi-cuit à l'armagnac et au spéculoos
Pain figues abricot, pain complet et pain au levain

Les Cocktails Maison au litre :

Tva à 20 %

Minimum 5 litres

Punchs des îles

Sangria

Soupe champenoise

Mojito

