

Les Cocktails et Cocktails dînatoires

1) Cocktail « découverte »

Assortiment de 15 amuse-bouches : 32 € / pers.

- 3 amuse-bouches froids sur pain de mie et pain toasté
- 4 amuse-bouches chauds
- 2 mini - brochettes chaudes et sauce assorties
- 1 bouchée sur cuillère
- 2 mises en bouches en verrine
- 3 délices sucrés

2) Cocktail « tentation »

Assortiment de 20 amuse-bouches : 39 € / pers.

- 4 amuse-bouches froids sur pain de mie et pain toasté
- 4 amuse-bouches chauds
- 2 mini - brochettes chaudes et sauce assorties
- 2 bouchées sur cuillère
- 3 mises en bouches en verrine
- 5 délices sucrés

**L'assortiment des amuse-bouches des cocktails « tentation » et « découverte » sera composé dans un souci d'équilibre terre / mer, chaud et froid.
Veuillez trouver ci-dessous un extrait de notre variété.**

En froid : mousse de foie gras et noisettes, bruschetta aux dés de tomates et basilic, saumon fumé à la crème légère au citron, chèvre frais aux tomates confites, jambon cru au melon, tomates cerises à la mozzarella, magret de canard fumé, œuf de caille au cresson, caviar d'aubergine, roquefort aux éclats de noix...

En chaud : gougères au fromages, mini-pizzas, tourtes à la viande, mini croque monsieur, mini tarte flambée, feuilleté aux anchois, rouget sur tapenade d'olives noires ...

En verrines et cuillères : crevettes grises, miettes de crabes à la guacamole, bavaroise de poivron rouge à l'œuf de caille, tartare de saumon, œufs brouillés au saumon fumé...

En brochettes : brochettes de poulet, scampi, bœuf...

Les sucrés : verrines glaces et sorbets, mini-tiramisu, mini-crème brûlée, choux à la vanille, assortiment de macarons, tartelettes aux fruits, mini-baba au rhum...

3) Cocktail dînatoire « accueil gourmand » (à partir de 100 personnes)

Assortiment de 26 variétés : 52 € / pers.

Les buffets ci-dessous sont conçus en « fingerfood ».

Une partie des différents amuse-bouches seront servis sur plateaux circulants, l'autre partie des mets, pour faciliter la dégustation, seront servis aux buffets.

➤ Buffet tradition et terroir :

- Côtes d'agneau grillées (chaud)
- Brochettes de poulet mariné (chaud)
- Brochettes de pommes grenailles et courgettes (chaud)
- Foie gras, marmelade de pommes et noix en cassolette
- Gougère au fromage (chaud)
- Tourte feuilletée à la viande (chaud)
- Pâté au Riesling
- Petits pains farcis variés (poulet curry, jambon crudités....)

➤ Buffet du Sud :

- Risotto milanais en verrine (chaud)
- Crostini au chèvre frais et tomates confites
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan (sur petite assiette individuelle)
- Bruschetta aux dés de tomates, ail et basilic
- Cube de cake salé au jambon et olives
- Petit verre fraîcheur au gaspacho et île flottante au basilic

➤ Buffet de la mer :

- Tartare de thon rouge en verrine
- Mini - brochette de scampi pimentés à l'aigre doux (chaud)
- Saumon mariné à la moutarde de Meaux
- Verrine aux miettes de crabes et guacamole
- Coquillettes aux crevettes roses et câpres

➤ Buffet de desserts :

- Entremet croustillant aux trois chocolats
- Glaces et sorbets maison
- Mini - crème brûlée
- Tartelettes aux fruits de saison
- Brunoise d'ananas frais et coulis de framboise
- Assortiment de macarons

En option

- Assortiment de fromages (3 variétés), baguette à l'ancienne, raisins : 3,50 €/pers.
- Assortiment de fromages (5 variétés), baguette à l'ancienne, raisins : 5,00 €/pers.
- Bar à huîtres (3 p. pers.) : 6,50 €/pers.
- Assortiment de légumes crus, sauce assorties (10 pers.) : 14,50 € / assiette
- Assortiment de mini – sandwiches farcis : 3 € / pers.
(jambon cru du Pays, thon mayonnaise, salade de crabes, saumon fumé...)

Remarques :

Les prix des cocktails comprennent l'aménagement de la salle, ainsi que les prestations de service.

Pour les cocktails, le service est inclus pour trois heures de prestations, respectivement quatre heures de prestations pour les cocktails dînatoires.

L'heure supplémentaire prestée est facturée à 125 € / heure.