

NOS COCKTAILS DÉJEUNATOIRES / DINATOIRES

LE « RÉGAL » de 4 à 16 pièces

ASSORTIMENTS D'AMUSES BOUCHES

Canapés : Jambon cru, saumon aneth, oeufs / mayo, blinis, fromage frais...

Verrines fraîcheurs : betterave / framboise, guacamole, thon, bavarois de tomate...

Sandwich club : morteau/cançoillote, saumon/fines herbes, thon mayonnaise...

Mini buns colorés : foie gras, saumon, black cheese tomate

Plateau convivial : légumes croquants, opéra de crabe et truite fumée au fromage frais et fines herbes, charcuteries, fromages coupé et pain tranché

ENSEMBLE DE MIGNARDISES SUCRÉES

- Tartelettes citron meringué, fruits frais...
- Éclairs chocolat, vanille, café...
- Verrine Pana Cotta, salade de fruits rouges
- Tiramisu
- Croustillant chocolat
- Mini opéra au chocolat
- Macaron (différents parfums)
- Financier (différents parfums)
- Mousse au chocolat

Tarifs TTC par personne :

16 pièces =	15,00€
12 pièces =	12,30€
10 pièces =	10,50€
8 pièces =	8,60€
6 pièces =	6,70€
4 pièces =	4,75€

LE « BIJOUX » 18 pièces

AMUSES BOUCHES

- Pain nordique truite & chair de crabe
- Mini opéra de foie gras
- Buns de foie gras
- Crème brûlée de foie gras, coulis mangue
- Pain surprise
- Mini carpaccio de Saint Jacques
- Verrine de noix de Pétoncles aux agrumes

COCKTAIL FROID, 4 PIÈCES/PERSONNE

- Bavarois de tomate au chorizo
- Saucisse de Morteau
- Velouté de légumes
- Mini burger black, chèvre & tomates

OU

COCKTAIL CHAUD, 4 PIÈCES/PERSONNE

- Mini burger
- Cappuccino aux morilles
- Filet de poulet fermier
- Brochette de gambas grillées

PLATEAU DE FROMAGES & PAIN TRANCHÉ

- Comté
- Brie
- Morbier...

ASSORTIMENTS DE MIGNARDISES SUCRÉES, 3 PIÈCES/PERSONNE

Tarifs TTC par personne :
Version cocktail froid : 23,75€
Version cocktail chaud : 25,00€

LE « TRÉSOR » 24 PIÈCES

AMUSES BOUCHES

- Mini sandwich club
- Pain nordique truite, chair de crabe, thon
- Mini opéra de foie gras
- Sucette de foie gras, figues
- Crème brûlée de foie gras, coulis mangue
- Buns de foie gras
- Verrine de noix de Pétoncles aux agrumes
- Tartare de saumon
- Carpaccio de Saint Jacques

COCKTAIL FROID 6 PIÈCES/PERSONNE

- Verrine concassé de tomates & parmesan
- Jambon cru
- Mini burger black, chèvre & tomate
- Magret de canard fumé
- Brochette de gambas marinées
- Velouté de légumes

OU

COCKTAIL CHAUD, 6 PIÈCES/PERSONNE

- Mini burger
- Cappuccino aux morilles
- Filet de poulet fermier
- Foie gras poêlé
- jambon chaud
- Brochette de gambas grillées

PLATEAU DE FROMAGES & PAIN TRANCHÉ

- Comté
- Brie
- Morbier...

ASSORTIMENTS DE MIGNARDISES SUCRÉES, 4 PIÈCES / PERSONNE

-

Tarifs TTC par personne

Version cocktail froid : 30,20€

Version cocktail chaud : 32,00€

LA « FONTAINE À CHOCOLAT » DISPONIBLE POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

- Appareil électrique
- Chocolat fondu
- Brochettes de fruits frais
- Bonbons

Tarifs TTC par personne : 3,80€ (30 personnes minimum)

LES SUPPLÉMENTS

- Livraison & installation : 0,75€ TTC/pers.
- Service : 2,50€ TTC/pers. pour une base de 2H
- Nappage : 0,50€ TTC/pers. (nappe non tissée)
- Location de verres : 0,25€ TTC/verre (verres à eau, vin & flûtes)
- Café percolateur, bouilloire et boissons chaudes : 1,50€ TTC/pers.
- Nos mignardises sucrées peuvent être vendues par 12, 24, 35, 55 : 1,00€ pièce

