



## **- Les Cocktails dinatoires et vins d'honneur 'clés en mains'**

Dans nos salles, à partir de 20 personnes  
*(formules boissons comprises)*

### **Cocktail N° 1**

6 Pièces, **12 € / Pers** (à partir de 20 Pers)

- Toasts variés

*Saumon fumé, jambon Serrano, magret fumé et crème aux herbes, poivrons rouges & œuf de caille...*

- Mini pan bagnat

*Jambon, thon, fromage, salade, œufs, mayonnaise....*

- Cakes salés tranchés

*Saumon, épinard et mascarpone, olives et Féta, Maroilles...*

- Variation de petits fours sucrés

*Tartelette citron meringuée, macaron, cannelé, éclair au chocolat...*

- **Boissons**

**Crémant, Jus de Fruits, Eau et Coca Cola**

*(Vin Rouge et Bière locale + 2 € /pers)*

- Option Champagne 6 € TTC par Personne –

### **Cocktail N° 2**

8 Pièces, **16 € / Pers** (à partir de 20 Pers)

- Toasts variés

*Saumon fumé, jambon Serrano, magret fumé et crème aux herbes, poivrons rouges & œuf de caille...*

- Navettes briochées

*Briochettes garnies de mousse de Canard, Fromage frais, Rillettes de Canard*

- Amuses bouches Chauds

*Mini Pissaladière, mini quiche, saucisses feuilletées, Palmier au Comté, Profiterole au Fromage...*

- Mini pan bagnat

*Jambon, thon, fromage, salade, œufs, mayonnaise....*

- Légumes à la croque

*Déclinaison de légumes crus avec tapenades et sauces*

- Variation de petits fours sucrés

*Tartelette citron meringuée, macaron, cannelé, éclair au chocolat...*

- **Boissons**

**Crémant, Jus de Fruits, Eau et Coca Cola**

*(Vin Rouge et Bière locale + 2 € /pers)*

- Option Champagne 6 € TTC par Personne –

Cocktails et Vin d'Honneur clés en mains : Nappage, vaisselle, boissons et service pour une durée de 2 heures de service

## Cocktail N° 3

12 Pièces, 23 € / Pers (à partir de 30 Pers)

- Canapés variés

*Saumon fumé, jambon Serrano, magret fumé et crème aux herbes, poivrons rouges & œuf de caille...*

- Mini Verrines froides

*Panna cotta au foie gras et figues, avocat et mousse de poisson...*

- Brochettes & bouchées sur le pouce

*Tomate mozzarella, yakitori de porc/poulet, mini burger/hot dog, sucette de foie gras, makis aux crevettes...*

- Amuses bouches Chauds

*Mini Pissaladière, mini quiche, saucisses feuilletées, Palmier au Comté, Profiterole au Fromage...*

- Cupcakes & Wraps

*Jambon / moutarde, haddock / mascarpone aux herbes*

- Mini pan bagnat

*Jambon, thon, fromage, salade, œufs, mayonnaise....*

- Club Sandwiches

*Triangles de pain de mie garnis de poulet grillé poivrons, saumon fumé, filet américain, rillettes de saumon...*

- Mini cassolettes chaudes

*Mini Tartiflette, Crème Brûlée au Foie Gras, Tomates Moza...*

- Légumes à la croque

*Déclinaison de légumes crus avec tapenades et sauces*

- Variation de petits fours sucrés

*Tartelette citron meringuée, macaron, cannelé, éclair au chocolat...*

- Mini Verrines sucrées

*Tiramisu, mousse chocolat, duo de mousses fruitées...*

- **Boissons**

**Crémant, Jus de Fruits, Eau et Coca Cola**

*(Vin Rouge et Bière locale + 2 € /pers)*

- *Option Champagne 6 € TTC par Personne –*



*Nous étudions toute demande pour une prestation adaptée à vos envies (sous réserve d'une offre technique et/ou électrique adaptée).*

**Cocktail dînatoire de plus de 12 pièces (15 pièces 29 € : , 20 pièces : 36 €),**  
**Possibilité d'inclure des animations culinaires en plusieurs pôles selon conditions**  
*(plancha « à la Japonaise, Saumon Gravlax tranché au couteau, crème brûlée au chalumeau...)*

Cocktails et Vin d'Honneur clés en mains : Nappage, vaisselle, boissons et service pour une durée de 2 heures de service