



- Les Cocktails dinatoires et vins d'honneur ' clefs 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, **17 € / Pers** (à partir de 20 Pers)

- Brochettes & bouchées sur le pouce

Tomate mozzarella, yakitori de porc/poulet, sucette de foie gras, makis aux crevettes...

- 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 –*

Cocktail N° 3

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

- Mini cassolettes froides

Nougat de foie gras et figues, avocat et mousse de poisson, ceviche de haddock...

- Brochettes & bouchées sur le pouce

Tomate mozzarella, yakitori de porc/poulet, 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...

- Mini-burger de canard de Landas

Mini pains maison garnis de viande de canard locale et tomme de Cambrai

- 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...

- Mise en verre 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...)