

- COCKTAILS DÎNATOIRES ET VINS D'HONNEUR ' CLEFS EN MAINS ' -



Au Kursaal, à partir de 20 personnes
(formules boissons comprises)

Cocktail N° 1

6 Pièces, **13 € / Pers** (à partir de 20 Pers)

- - Toasts variés (x2)
Saumon fumé, jambon Serrano, magret fumé et crème aux herbes, poivrons rouges & œuf de caille...
 - - Mini pan bagnat
Jambon, thon, fromage, salade, œufs, mayonnaise...
 - - Trio de focaccia
Prosciutto et pesto ; tomate et mozzarella ;, oignon rouge, féta et olive
 - - Gougères
Comté, tomate et chorizo
 - - 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, **19 € / Pers** (à partir de 20 Pers)

- Mini brochettes
Boeuf satay, volaille Teriyaki, crevette-soja-sésame
- Navettes briochées
Briochettes garnies de mousse de Canard, Fromage frais, Rillettes de Canard
- Amuses bouches Chauds (x2)
Mini Pissaladière, cromesquis de volaille à la ricotta, pizzetta, saucisses feuilletées, Palmier cabillaud et tapenade, Croque Tomme de Cambrai...
- Mini pan bagnat
Pain faluche maison garni de jambon, thon, fromage, salade, œufs, mayonnaise...
- Légumes à la croque
Déclinaison de légumes crus avec tapenades et sauces
- Trio de focaccia
Prosciutto et pesto ; tomate et mozzarella ;, oignon rouge, féta et olive
- Variation de petits fours sucrés et brochette de fruits frais (selon saison)
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**
(pour un service au-delà de ces conditions, merci de consulter)

- COCKTAILS DÎNATOIRES ET VINS D'HONNEUR ' CLEFS EN MAINS ' -

Cocktail N° 3

12 Pièces, 28 € / Pers (à partir de 30 Pers)

- Mini cassolettes froides
Nougat de foie gras et figues, mille-feuille de saumon, ceviche de haddock
- Bouchées asiatiques
Finger façon sushi et makis aux crevettes
- Tapas en réduction
Tortilla patatas au chorizo et sablé guacamole-jambon ibérique
- Amuses bouches Chauds
Mini Pissaladière, cromesquis de volaille à la ricotta, pizzetta, saucisses feuilletées, Palmier cabillaud et tapenade, Croque Tomme de Cambrai...
- Bretzel' sandwiches
Pain maison garni de rillettes d'oie, fromage frais-saumon, rosette
- Mini pan bagnat
Pain faluche maison garni de jambon, thon, fromage, salade, œufs, mayonnaise....
- Mini-burger de canard de Landas
Mini pains maison garnis de viande de canard locale et tomme
- Mini cassolettes chaudes
Mousseline de crevette sauce bisque ; Crème Brûlée au Foie Gras ; risotto crémeux, parmesan et gambas.
- Mini brochettes
Boeuf satay, volaille Teriyaki, crevette-soja-sésame
- 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 -



Cocktails et Vin d'Honneur clés en mains : Nappage, vaisselle, boissons et service **pour une durée de 2 heures de service**
(pour un service au-delà de ces conditions, merci de consulter)

- COCKTAILS DÎNATOIRES ET VINS D'HONNEUR ' CLEFS EN MAINS ' -

COMPLÉMENT D'INFORMATIONS

*Cocktail dînatoire de plus de 12 pièces (15 pièces 30 € : , 20 pièces : 37 €),
-> voir les pièces cocktails supplémentaires*

*Possibilité d'inclure des animations culinaires en plusieurs pôles selon conditions
(plancha « à la Japonaise, Saumon Gravlax tranché au couteau, crème brûlée au chalumeau...)*

Réservation et conditions de règlement

- Acompte de 20 % à la confirmation de la commande, solde versé 7 jours avant le jour J
- Choix du menu et remise définitive du nombre de convives au plus tard 10 jours avant la date de réception

*Le client doit préciser 8 jours avant la réception par email le nombre exact de couverts car,
c'est celui-ci qui servira de base à la facturation de votre réception.*

Nous étudions toute demande pour une prestation adaptée à vos envies

(sous réserve d'une offre technique et/ou électrique adaptée).

Cocktails et Vin d'Honneur clés en mains : Nappage, vaisselle, boissons et service **pour une durée de 2 heures de service**
(pour un service au-delà de ces conditions, merci de consulter)

