

## - COCKTAILS DÎNATOIRES ET VINS D'HONNEUR A EMPORTER -



A partir de 20 personnes

### Cocktail N° 1

6 Pièces, **11 € / 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...*

### Cocktail N° 2

8 Pièces, **14 € / 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...*

**(Prix nets – hors service, hors livraison)**



## - COCKTAILS DÎNATOIRES ET VINS D'HONNEUR A EMPORTER -

### Cocktail N° 3

12 Pièces, 20 € / Pers (à partir de 30 Pers)

- Mini cassolettes froides (x2)  
*Nougat de foie gras et figues, mille-feuille de saumon, ceviche de haddock*
- Bouchées asiatiques  
*Finger façon sushi et makis aux crevettes*
- Amuses bouches Chauds (x2)  
*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 brochettes (x2)  
*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...*



(Prix nets – hors service, hors livraison)

## **- COCKTAILS DÎNATOIRES ET VINS D'HONNEUR A EMPORTER -**

### **LES OPTIONS**

#### **Le service**

25 € de l'heure par serveur

#### **La vaisselle**

- Flûtes et verres : 0,60 € TTC
- Assiette porcelaine diamètre 12 cm : 0,60 € TTC
- Assiette porcelaine diamètre 25 cm : 0,90 € TTC

#### **La livraison**

##### **Réalisée en camionnette frigorifique**

- Gratuite sur St Amand les eaux
- Minimum de commande de 80€

Lecelles/Hasnon/Rosult/Raismes : 15€

Mortagne du Nord/Wallers/Hergnies/Vieux Condé : 25€

- Autres lieux : nous consulter

Pour toute autre demande ou choix supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.

**(Prix nets – hors service, hors livraison)**

