

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



A partir de 20 personnes

### Cocktail N° 1

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

- Wraps (x2)  
*Poulet épice Colombo, saumon fumé-ricotta, pesto tomates confites-concombre*
- 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, **15 € / Pers** (à partir de 20 Pers)

- Mini brochettes  
*Boeuf satay, volaille Teriyaki, crevette-soja-sésame*
- Wraps  
*Poulet épice Colombo, saumon fumé-ricotta, pesto tomates confites-concombre*
- Navettes briochées  
*Briochettes garnies de mousse de Canard, Fromage frais, Rillettes de Canard*
- Amuses bouches Chauds  
*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 et dips  
*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)**



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

### Cocktail N° 3

12 Pièces, 22 € / 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...*
- Cubes de saumon gravelax, espuma de betterave rouge et raifort
- Mini pan bagnat  
*Pain faluche maison garni de jambon, thon, fromage, salade, œufs, mayonnaise...*
- Mini-buns chauds en assortiment  
*Mini pains maison assortis et garnis de viande de magret, pulled pork, effeuillé de poulet*
- Mini cassolettes chaudes  
*Mousseline de crevette sauce bisque ; Tajine de légumes à la coriandre ; risotto crémeux, parmesan et gambas.*
- Mini brochettes  
*Boeuf satay, volaille Teriyaki, crevette-soja-sésame*
- Légumes à la croque et dips  
*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, ananas confit miel vanille et mascarpone, riz au lait-framboises-crumble*



(Prix nets – hors service, hors livraison)

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

### LES OPTIONS

#### Le buffet de fromages

(3 €/pers)

#### Le buffet de dessert

(6 €/pers)

Au choix parmi :

*Fraisier ou framboisier, Feuillantine croustillante aux 3 chocolats, Biscuit financier, mousse vanille bourbon & insert crème citron, Ambrosie chicorée/spéculoos, Bavarois mangue/passion ou litchi/rose, Couronne chou craquelin coco-citron vert ou fraise/mousseline vanille ou framboise/mousseline vanille, Normande et mousse caramel au beurre salé... (modification possible selon saison)*

#### La pièce montée personnalisée

(9 €/pers)

#### Le service

30 € 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 150€
- Lecelles/Hasnon/Rosult/Raismes : 15€  
Mortagne du Nord/Wallers/Hergnies/Vieux Condé : 25€
- Autres lieux : nous consulter

#### Réservation et conditions de règlement

- Acompte de 20 % à la confirmation de la commande, solde versé le jour J
  - Choix du cocktail 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.
- Pour toute autre demande ou choix supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.

(Prix nets – hors service, hors livraison)

