

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



A partir de 20 personnes

Cocktail N° 1

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

- Wraps
Poulet épice Colombo, saumon fumé-ricotta, pesto tomates confites-concombre
- Mini pan bagnat
Jambon, thon, fromage, salade, œufs, mayonnaise....
- Focaccia moelleuse
Prosciutto et pesto ; tomate et mozzarella ;, oignon rouge, féta et olive
- Gougères comté et chorizo
- Légumes à la croque et dips avec tapenades et sauces
- Variation de petits fours sucrés
Tartelette citron meringuée, macaron, cannelé, éclair au chocolat...

Cocktail N° 2

8 Pièces, **17 € / 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 & gougères
Mini Pissaladière, croustilles 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 moelleuses
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, 24 € / Pers (à partir de 30 Pers)

- Mini cassolettes froides
Crémeux de foie gras et figes, tartare de cabillaud à la passion, 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 au 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...
- Caquelons sucrés
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

(4 €/pers)

Le buffet de dessert

(6,5 €/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

35 € 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)

