



Cocktails à emporter

A partir de 15 personnes

(Ou livrés dans la salle de votre choix, tarif de la livraison à définir)

Cocktail N° 1

6 Pièces, 9 € / Personne

- Club Sandwiches

Triangles de pain de mie garnis de poulet grillé poivrons, saumon fumé, filet américain, rillettes de saumon...

- Navettes briochées

Briochettes garnies de mousse de Canard, Fromage frais, Rillettes de Canard

- Cakes salés

Féta & olives, Maroilles & Mascarpone, saumon & aneth

- Variation de petits fours sucrés

Tartelette citron meringuée, macaron, cannelé, éclair au chocolat, shortbread, ...

Cocktail N° 2

8 Pièces, 11 € / Personne

- Toasts variés

Saumon fumé, jambon Serrano, magret fumé et crème aux herbes, poivrons rouges & œuf de caille...

- Navettes briochées

Briochettes garnies de mousse de Canard, Fromage frais, Rillettes de Canard

- Mini pan bagnat

Jambon, thon, fromage, salade, œufs, mayonnaise....

- Brochettes & bouchées sur le pouce

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

- Variation de petits fours sucrés

Tartelette citron meringuée, macaron, cannelé, éclair au chocolat, shortbread, ...

Cocktail N° 3

Prix nets – hors service, hors livraison



12 Pièces, 15 € / Personne

- 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

- Club Sandwiches

Triangles de pain de mie garnis de poulet grillé poivrons, saumon fumé, filet américain, rillettes de saumon...

- Amuses bouches Chauds

Mini Pissaladière, mini quiche, saucisses feuilletées, Palmier au Comté, Profiterole au Fromage...

- Mini pan bagnat

Jambon, thon, fromage, salade, œufs, mayonnaise....

- Mini cassolettes froides

Tomates, fromages de chèvre, pois cassés, avocat et mousse de poisson...

- Cakes salés

Fêta & olives, Maroilles & Mascarpone, saumon & aneth

- Mini Verrines sucrées

Tiramisu, mousse chocolat, duo de mousses fruitées...

- Variation de petits fours sucrés

Tartelette citron meringuée, macaron, cannelé, éclair au chocolat, shortbread, ...

Possibilité de Cocktail dînatoire de plus de 12 pièces, demandez nos tarifs.

Possibilité d'inclure des animations culinaires
ou d'autres pièces

(plancha « à la Japonaise, Saumon Gravlax tranché au couteau, crème brûlée au chalumeau...)

- Wraps crabe royal, épinard et pipette Nuoc-mâm
- Nougat de chèvre frais sur une purée d'herbes, croûton de pain de seigle.
- Sucette de foie gras et noisettes
- Légumes marinés sur un lit de quinoa, émulsion de betterave rouge
- Ceviche de haddock et avocat, aneth et citron
- Cabillaud confit sur une piperade, huile vierge
- Pic de potjevleesch ou gravlax de saumon (pêche raisonnée)
- Yakitori de porc au miel, navet glacé
- Bouchée d'escargot de Flines lès Mortagne, Maroilles et grison
- Accras de crevettes au piment d'espelette
- Conchiglioni Ricotta et tomate confite
- Tempura de légumes, sauce yaourt et tapenade
- Brochettes de volaille fermière façon Teriyaki
- Mini-burger de canard de Landas, tome de Cambrai
- Mousseline de crevettes de la mer du Nord, bisque émulsionnée
- Riz Arborio en risotto crémeux, parmesan et gambas.

Avec service durant la durée de la prestation : 25 € de l'heure par cuisinier / serveur

Demandez nos Cocktails clés en mains

(nappage, vaisselle, boissons et service pour une durée de 3h : 2 heures de service et 1h d'installation et débarrassage)

Prix nets – hors service, hors livraison

