



I WILL CUISINE COCKTAIL PARTYS !

PIÈCES COCKTAIL APÉRITIVES & DINATOIRES
SUPPORTS ARTISTIQUES EXCLUSIFS EN PLEXIGLASS

ROUGE GRENADE 45 € /personne
12 pièces à choisir /per.

JAUNE PASSION 70 € / personne
22 pièces à choisir /per.

TARIFS HORS
DÉPLACEMENT - SERVICE
VERRERIE - MOBILIER- NAPPAGE - BOISSONS

LES NATURES

Meringue-mozzarella-double crème-parmesan
Meringue-double crème-saumon fumé barthouil
St jacques snackée-beurre sarrazin-feuille verte
Saumon Écosse grillé huile truffe-concombre feta
Gambas grosse flambée Jack D-pomme piment lime
Magret de canard Lafitte-kumquat-sauce acidulée
Saucisse sèche au foie gras crème-griottine au kirsch
Chorizo ibérique grillé-chèvre frais poire basilic
Poulet fumé caramel salé sésame-mangue coriandre
Entrecôte bleue croutée-pomme rate-mayo savora
Doritos au maïs grillé-avocat-feta-shiso-grenade

LES PAINS

Pecorino truffe-mozzarella truffe-pleurotes grillées
Jambon de Parme-jaune de l'œuf confit à l'olive
Jambon à l'os- beurre bordier Roscoff-gruyère suisse
Saucisse du boucher-confit d'oignons-noix de cajou
Rillettes d'oie-magret de canard fumé-ciboulette
Foie gras frais poêlé-confit de dattes-poivre rouge
Burger de bœuf charolais-comté & cheddar mûré
Poulet frais sésame yakitori-crèmeux patate douce
Suprême de poulet paprika safran-mayo citron vert
Saumon fumé Barthouil-basilic frais-beurre au yuzu
Haddock à la double crème fraîche-curry-ciboule
Gambas rôties-beurre persillade-roquette-capres

LES PETITS POTS

St jacques flambées-crèmeux choux fleur
Gambas & Seiches grillées-crèmeux maïs
Dos de Cabillaud nacré-crèmeux petits pois
Dorade royale sauvage grillée-risotto asperges
Joue de bœuf Angus confite au vin-aligot purée
Bœuf balls de Galice à l'arrabiata-riz thaï frais
Poulet à la thaï-coco curry rouge-soja-edamame
Poulet fumé bacon-champignons-mousse cèpes
Confit de Canard-pommes sarladaises-mâche
Le Veau marengo-légumes de saison fondants

LES PHILOS CROUSTILLANDS & TOPPINGS

Gambas à l'huile de coco-citron vert- Topping ananas
St Jacques au safran-citron jaune- Topping corail
Bar de ligne au pesto-parmesan- Topping pistaches
Seiche & boudin noir au lard fumé- Topping poivrons
Entrecôte maturée ail & persil- Topping pomme rate
Confit de canard crème de cassis- Topping foie gras
Poulet cocotte-bechamelle st nectaire- Topping bacon
Duo Gambas Poulet coco-sésame- Topping coriandre
Carré ibérique confit au chorizo- Topping moules

LES FROMAGES & SUCRÉS

Vôtre fromage préféré ~30g./per.

Brochette fleurs, comté-camembert-brebis-fourme-raisins

Tartine chaude au Mont d'or / Raclette affinée

Philo de cantal & st nectaire façon quiche

Opéra / Rocher / Fondant chocolat

Cheese cake / Baba rhum / Tropézienne

Tartelettes ou Verrines

Fruits rouges / Avocat coco / Ananas caramel

Pommes poires / Citron limoncello / Pana cotta orange

Ganaches Chocolat de Maître Artisan

À la carte sur demande

Brochette de fruits de saison du marché

Piquée en pot de glace Vanille ou Rhum

Les Shooters de Will

Irish Coffee / Jack Berries / Poire Chartreuse