



Cocktail

(Minimum 10 personnes)



L'Instant

(Parfait pour une pause courte ou un apéro rapide, 45min à 1h)

5 pièces à 5.60€ par personne :

- Club poulet pesto de roquette, aïoli
- Mini faluche œuf mimosa poivrons confits
- Wraps jambon blanc brie éclats de noix
- Cup's tartare de concombre, crabe aux épices
- Pain grec crème de feta, aubergine grillée, amandes

La Sensation

(Idéal pour un apéro prolongé entre amis, 1h à 1h30)

7 pièces à 7.60 € par personne :

- Focaccia pesto de pistache, coppa, scarmoza
 - Pomme de terre grenaille, hareng fumé, oignons rouges
 - Crostinis tapenade d'olives feta, tomates confites
 - Mini madeleine aux herbes, gouda paprika
 - Bille de chèvre 5 graines, houmous de betteraves chips de bacon
-
- Assortiments de mignardises (tartelette fruits, éclair spéculoos, Paris-Brest...)
 - Brochette de fruits de saison



Le Signature

(Une formule équilibrée et généreuse, 2h)

10 pièces à 10.40 € par personne :

- Wraps œuf brouillé, émietté de thon sauce chipotle
 - Paris Brest saumon gravlax, crème aneth citron
 - Tartelette saveur oignons, fromage frais figue rôtie
 - Cup's mousseline carotte curry, poulet grillé chimichurri pickles choux fleur
 - Mini cannelé à l'italienne
 - Buns bretzels jambon cru, roquefort, mâche
 - Navette pavot crevette mariné onctueux de yuzu
-
- Assortiments de mignardises (tartelette fruits, éclair spéculoos, Paris-Brest...)
 - Bonbon choco caramel
 - Verrine fromage blanc, crunchy céréales fruit frais



Le Festin

(Un vrai cocktail dinatoire complet, 3h)

14 pièces 14.10€ par personne :

- Pain grec crème feta, aubergine grillée, amandes
 - Aumonière rillettes de crevette sauce cocktail, zeste d'orange
 - Blinis sarrasin saucisse fumée, moutarde ancienne
 - Foccacia pesto pistache, coppa scarmoza
 - Roll's pastrami fromage frais aux herbes
 - Paris Brest saumon gravlax, crème aneth citron
 - Mini faluche œuf mimosa, poivrons confits
 - Cup's tartare de concombre, crabe aux épices
 - Brochette de caille, mini cake ail fumé, tomate rôtie
 - Gaufre de pomme de terre mousse poivrons rouge, chiffonnade viande des grisons
-
- Assortiments de mignardises (tartelette fruits, éclair spéculoos, Paris-Brest...)
 - Brochette de fruits de saison
 - Brioche pain perdu vanille noix de pecan érable
 - Mini mousse chocolat noir, framboise



L'Absolue

(Le grand jeu pour marquer le coup, la durée d'une belle soirée)

20 pièces 20.10 € par personne :

- Sashimi de saumon baies roses, mousseline betteraves
 - Club poulet pesto roquette aïoli
 - Wraps jambon blanc brie truffé
 - Navettes pavot crevettes marinées onctueux yuzu
 - Brochette de magret fumé, abricot moelleux, pickles artichauts
 - Crostinis tapenade d'olives feta, tomates confites
 - Aumonière rillettes de crevette sauce cocktail, zeste d'orange
 - Mini cannelé à l'italienne
 - Mini madeleine aux herbes, gouda paprika
 - Vitello tonnato herbes folles
 - Fajitas courgette, Ossau Iraty, piment d'Espelette
 - Pain grec crème feta, aubergine grillée, amandes
 - Triangle pain seigle foies gras confits de figue
 - Bretzel effiloché de porc érable cranberries
 - Blinis sarrasin st jacques rôtie asperges
-
- Assortiments de mignardises (tartelette fruits, éclair spéculoos, Paris-Brest...)
 - Crumble pomme cannelle
 - Pavlova gelée de groseille vanille
 - Tropézienne pistache
 - Eclair chocolat caramel

Pièces chaudes :

- Brochette de poulet mariné chimichurri 1.20€ pièce
- Brochette de bœuf laqué érable 1.35 € pièce
- Brochette St-Jacques et gambas au yuzu 1.50 € pièce
- Mini burger bœuf cheddar sauce aigre douce 1.35 € pièce
- Mini burger poulet pistache, bacon, sauce aux herbes 1.30 € pièce
- Mini Arancini (croquette de riz) tomate parmesan 1.15 € pièce
- Mini croque-monsieur crème camembert jambon fumé 1.20 € pièce
- Croquette aligot cantal ail fumé 1.15€ pièce
- Crolesquis brie truffé 1.10€ pièce

Pain surprise :

- Pain nordique (environ 50 pièces) : saumon fumé, thon, crabe, rillette de merlan 28.50 €
- Pain campagne (environ 60 pièces) : mousse de canard, coppa, fromage frais, jambon cru, mimolette, rillette du Mans 29.90 €

Animations culinaires :

Avec service

- Jambon Ibérique et son risotto parmesan : griffe de jambon cru tranché minute accompagnée de son risotto servi chaud 5.50€ par personne (minimum 40 personnes)

- Foies gras poêlé et sa brioche fondante : escalope de foies gras poêlé minute confit de figue et brioche 5.10€ par personne (minimum 20 personnes)

- Assortiment de mini brochettes cuite sur plancha : poulet, crevette, st Jacques, bœuf 4.50€ par personne (minimum 20 personnes)

