



cocktails
& saveurs



Cocktails & Saveurs

Autour du salé

Animation foie gras poêler sur brioche

Animation jambon cuit au foin

Animation saumon marinée à l'aneth citron vert d'huile d'olive

Animation st-Jacques mariner en risotto et parmesan



Autour du fruit

Animation brochette de fruit frais et sauce chocolat

Animation crêpe

Animation de légumes graine de chia

Animation smoothie fruits de saison



Cocktails & Saveurs

Buffet froid

Salade verte

Terrine de poisson

-

Emince de suprême de dinde à la graine de moutarde

Pavé de saumon au thym

-

Brie, Pont l'Évêque, Roquefort, Saint Marcelin 50g

Camembert vieux pays

-

framboisier en bavaois

baba au rhum portion et sa pipette

Fruits de saison

Pain, café, condiments

Buffet chaud

Salade de légumes du soleil grillés

Fantaisie de jeunes pousses vinaigrette aux herbes

Melon de jambon de parme coriandre fraîche

Terrine de gibier

Suprême de pintade à la crème de morilles

Pavé de saumon au thym

Brie, Pont l'Évêque, Roquefort, Saint Marcelin 50g

Camembert vieux pays

Mignardises, salade de fruits

Pain, café, condiments



Cocktails & Saveurs

Formule cocktails entrée de gamme

Pièces salées:

Petits sablés excellence
Mini-tartelettes légumes et fromage
Brochette de poulet saveur indienne
Sablé crème fromage olives noires
Bonbon de St Jacques et crabe
Blinis de fromage coco gambas
Opéra foie gras mangue chutney
Saumon fumé au pesto
Pain de mie crevette chutney

Pièces sucrées

Mini moelleux pistaches et griottes
Tartelette citron
Mini baba chantilly
Mini pomme d'amour
Opéra chocolat
Cannelé bouchée Grand Marnier



Cocktails & Saveurs

Formule cocktails milieu de gamme

Pièces salées:

Verrine méditerranéenne

Sandwich cocktail poivrons et anchois

Pain tradition sésame crème de moutarde

Sablé crème citron pavot & œufs de truite

Tortillâtes crème de fromage

Tartare de tomates et péquillos.

Brochette de gambas

Petit chou garni de crème fromage

Œuf de caille au plat, duxelle de champignons

Cake tapenade de poivrons safranés

Mini navette roquefort cerfeuil

Pièces sucrées

French cookies

Tartelette aux fruits

Croquant praliné

Bûche chocolat

Mini macaron

Chou craquelé pomme mousseline

Calissou miel chocolat



Cocktails & Saveurs

Formule cocktails Prestige

Pièces salées

- Blinis de saumon beurre citron
- Mousse de foie gras de canard confit de figue
- Crème basilic parmesan tomate confite
- Crevette crème de pamplemousse sur pain de mie
- Poulet tomate et concombre sur pain noir
- Club sandwich crabe et avocat
- Concombre et œuf de lump
- Brochette de gambas au tandouri
- Sablé de foie gras et magret de canard
- Navette de saumon
- Mini burger au bœuf assaisonné
- Farcie de courgette et rouget
- Pain surprise au pain nordique (Saumon, jambon, fromage frais)



Pièces chaudes

- Crevette Coconut
- Mini samoussa
- Mini accras de morue
- Corolles de noix de St Jacques

Pièces sucrées

- Macaron double saveurs
- Mirliton
- Tartelette ananas coco
- Crumble framboise
- Lingot citron
- Tartelette abricot/citron
- Opéra chocolat



Cocktails & Saveurs

Déjeuners assis

Entrée de gamme

Salade de rouget sur un lit de roquette tomate cerise
Filet de canard à l'orange risotto au parmesan
Moelleux chocolat crème praliné
Roquefort & camembert sur lit de salade

Milieu de gamme

Rossasse de saumon sur la mousse de petit poids vinaigrette de menthe fraîche,
Noisette d'agneau à la française tomate provençale et gâteau de pomme de terre
Fondant de pommes saveurs caramel sur sa génoise sauce caramel
Brie de Meaux, emmental sur lit de salade

Haut de gamme

Chartreuse de homard sur pomme vert rôtie à la parisienne
Château Briand de bœuf sauce foie gras champignons saveur truffe noire pomme darphin
Entremet pana-cota fruits de la passion coulis mangue
Chèvre cendré, Comté sur lit de salade

Cocktails & Saveurs

Plateau repas

Gamme classique

Végétarien

Caviar d'aubergine tartare de courgette et sésame noir
Grillé de carotte salade de blé copo de parmesan
Camembert
Salade de fruits
Bouteille d'eau minérale 50cl

Volaille

Salade de choux rouge
Emincé de volaille riz boléro
Brie
Panacotta gingembre coulis de fruits rouge
Bouteille d'eau minérale 50cl

Boeuf

Salade de pate légumes du soleil
Roti de bœuf pomme de terre a l'ancienne
Camembert
Mousse au chocolat
Bouteille d'eau minérale 50cl

Poisson

Salade de betterave et carotte, râpé de fines herbes
Cabillaud rôti sauce tartare, salade de pate
Brie
Fromage blanc coulis de mangue
Bouteille d'eau minérale 50cl



Cocktails & Saveurs

Plateau repas

Haut de gamme

Végétarien

Salade de lentilles
Quiche de légumes nouveaux, roquette & oignons rouges
Compté
Panacotta passion mangue
Bouteille d'eau minérale 50cl

Volaille

Assiette de foie gras sur brioche chutney oignons et échalotte
Blanc de Brest mélange de légumes du moment
Duo de fromage (Brie, Munster)
Opera
Bouteille d'eau minérale 50cl

Boeuf

Salade de patate douce, roquette vinaigrette
Tartare de bœuf au parmesan, salade de pomme de terre
Duo de fromage (Cantal, Roquefort)
Entremet chocolat crème praline
Bouteille d'eau minérale 50cl

Poisson

Salade de homard
Filet de turbo crème d'agrumes jardinière de légumes
Duo de fromage (Roquefort, munster)
Tartelette au noix et caramel avec des fruits secs
Bouteille d'eau minérale 50cl



Cocktails & Saveurs

Paniers repas

Pain baguette tradition ou Club sandwich

Thon crudité
Rosette,
Jambon emmental
Poulet
Saumon
Chèvre, tomates confites & roquette
Fruit de saison
muffin



Salade

Boule de pain
Salade Italienne, César, Océane, Saumon et grec
Pates, avocat, lentilles & feta
Tomates, concombre, chèvre, œuf dur, olives noires
fruits de saison, tartelette aux fruits



Contenants jetables et biodégradables



Cocktails & Saveurs

Petit déjeuner et café d'accueil

- 3mini viennoiseries/pers : Croissant, pain au chocolat, pain au raisin, chausson aux pommes
- Mignardises : cake, mirliton, moelleux au chocolat, mini cannelé de bordeaux, mini macaron
- Café, Thé, lait et chocolat
- Jus de fruits : jus d'orange, jus de pomme, jus de raisin, jus de pamplemousse
- Tasses, gobelets, cuillères, sucre, sucrettes, petites serviettes en papier,



Cocktails & Saveurs

Eaux et Jus de fruits

Bocal de jus
de passion

Bocal de jus de pommes

Bocal de jus
D'ananas

Bocal de jus
D'orange

Bouteille d'eau 50cl

Café bio et commerce
équitable, sucré

Coca-cola zéro

Cocktail sans alcool

Cocktails de fruits

Seven up

Thé noir, breakfast,
Darjeeling



Cocktails & Saveurs

Eaux et Jus de fruits

Cristaline

Eau de source

Eau gazeuse

Eau plate minérale

Jus de pamplemousse

Limonade

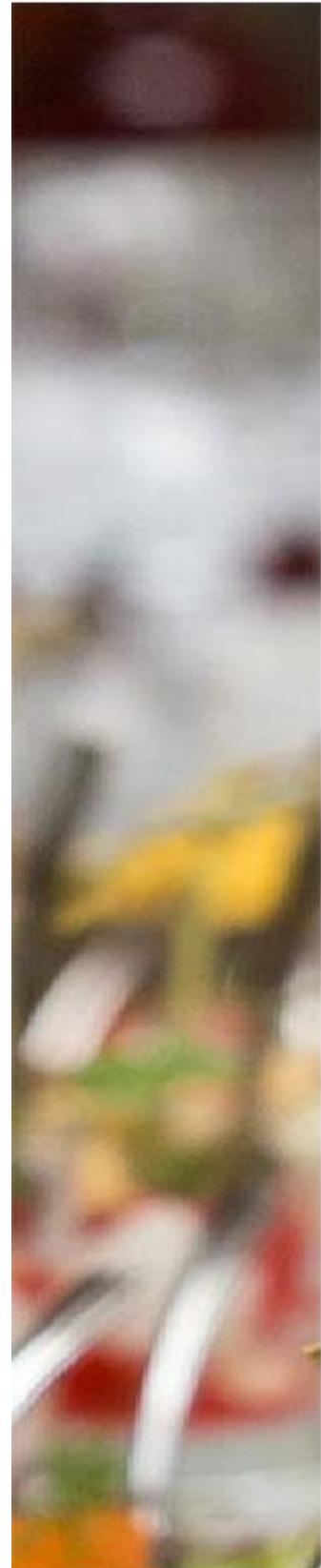
Perrier

Sac de glace

San pellegrino

Thé de gamme supérieur

Thé twinings, sucré



Cocktails & Saveurs

Les Apéritifs

Bière 1664

Bière heineken

Bouteille de cidre brut

Bouteille de kir

Bouteille de martini

Bouteille de ricard



Les Apéritifs

Bouteille de vodka

Bouteille de
whisky j&b

Crémant de
Bourgogne

Havana club
Rhum blanc

Litre de punch

Litre de sangria

Cocktails & Saveurs

Vin blanc

Bordeaux blanc AOC

Chardonnay 2016

Pays d'oc

Crème de cassis

La fleur de mon désir
sauvignon

Vouvray



Vin rouge

Bordeaux rouge Aoc

Bordeaux supérieur
Hausmann

Château pichon
le roc bordeaux

Rosé de provence aoc

Cocktails & Saveurs

Champagne

Champagne brut

Champagne mumm
cordon rouge brut

Champagne supérieur

Charles montaine

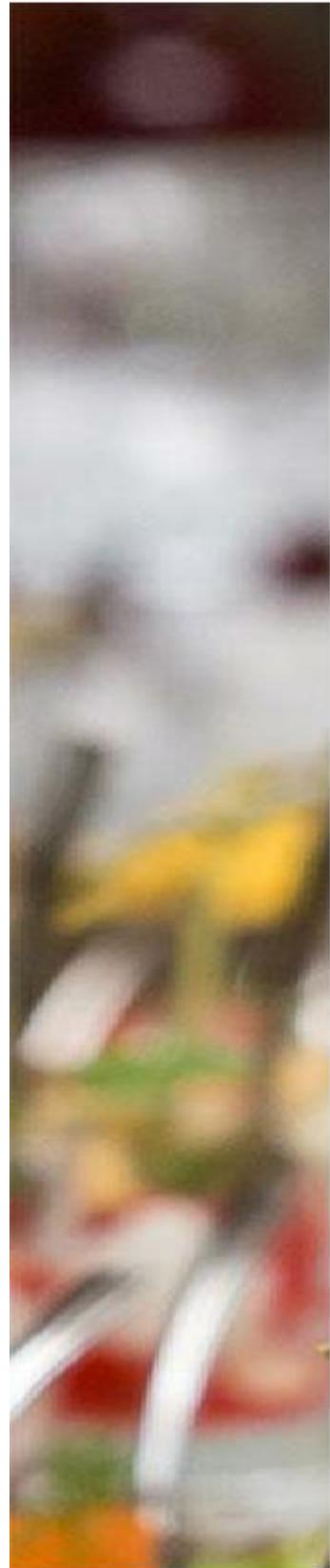
Cuvée supp

Dompérignon: vintage

Mousseux

Ruinart

Veuve cliquot brut



Cocktails & Saveurs

Matériel en dure

Chafing-dish

Cuillère

Décoration florale
(type buffet /cocktail haut
de gamme)

Étuve électrique

Flûte à champagne

Le buffet formule
matériel complet

Le cocktail déjeuner ou
dîner

Le repas formule matériel
complet

Nappage

Nappe tissu (2.40x2.40m)

Nappe tissu (2.40x2.40m)

Pack électrique

Paravent

Petit matériel

Plaque électrique

Sac poubelle

Serviette blanche tissu

Table de buffet

Tasses à café

Mange debout inox



Cocktails & Saveurs



Matériel jetable

Assiette lunch en fibre de
canne à sucre

Flûtes à champagne plastique



Gobelets / serviettes

Kit de couverts en inox jetables

Matériel jetable
« biodégradable » pour BUFFET



Rouleau de nappage
non-tissé (40m)

Cocktails & Saveurs

Service

Cuisinier

Chef de parti

Chef de rang

Directeur d'événement

Maitre d'hotel

Officier

Serveur

