

Les cocktails

Les commandes :

devront être envoyées par mail 48 h avant le jour de la livraison.

*Pour une première commande , vous devez passer votre
commande par téléphone*

*Cocktail: 8,80€ fit**

6 pièces par personne

Les Gourmandises salées: (2)

Conchiglioni farci au saumon en rillette et Asperges Vertes

Moelleux au safran façon Scandinave

Pince de Chorizo au confit de Volaille aux raisins

Wrap au saumon fumé et légumes croquants

Brochettes : (1)

Tomate cerise et billes de mozzarella au pesto

Chèvre frais, abricot et saumon fumé

Bruschetta: (1)

Concassé de tomates au picholine et jambon Serrano

Caviar d'aubergine et rillettes de thon à la coriandre

Verrine fraîcheur : (1)

Effiloché de Bresse aux fruits secs

Féroce d'avocat, queues de crevettes et radis rose

Les douceurs: (1)

Assortiment de macarons

Assortiment de mini cupcakes

Cocktail : 11,20€ ht*

8 pièces par personne

Les Gourmandises salées: (2)

Conchiglioni farci au saumon en rillette et Asperges Vertes

Moelleux au safran façon Scandinave

Pince de Chorizo au confit de Volaille aux raisins

Wrap au saumon fumé et légumes croquants

Brochettes : (1)

Tomate cerise et billes de mozzarella au pesto

Chèvre frais, abricot et saumon fumé

Bruschetta: (1)

Concassé de tomates au picholine et jambon Serrano

Caviar d'aubergine et rillettes de thon à la coriandre

Verrine fraîcheur : (1)

Effiloché de Bresse aux fruits secs

Féroce d'avocat, queues de crevettes et radis rose

Tendance culinaire: (1)

Pousse-pousse au foie gras de canard et pain d'épices

Sphère cristal au potager, croquant et confit

Les douceurs: (2)

Assortiment de macarons

Assortiment de mini cupcakes

Assortiment de mini mademoiselle madeleines

Cocktail: 14,30€ht*

10 pièces par personne

Les Gourmandises salées: (3)

Conchiglioni farci au saumon en rillette et Asperges Vertes

Moelleux au safran façon Scandinave

Pince de Chorizo au confit de Volaille aux raisins

Wrap au saumon fumé et légumes croquants

Demi-sphère de nougat d'agneau aux mendiants

Brochettes: (1)

Tomate cerise et billes de mozzarella au pesto

Chèvre frais, abricot et saumon fumé

Les boulangères: (1)

Brioche aux sésames, asperge verte et truite fumée

Pain aux céréales, pipérade et magret fumé

Bruschetta: (1)

Concassé de tomates au picholine et jambon Serrano

Caviar d'aubergine et rillettes de thon à la coriandre

Verrine fraîcheur: (1)

Effiloché de Bresse aux fruits secs

Féroce d'avocat, queues de crevettes et radis rose

Tendance culinaire: (1)

Pousse-pousse au foie gras de canard et pain d'épices

Sphère cristal au potager, croquant et confit

Les douceurs: (2)

Assortiment de macarons

Assortiment de mini cupcakes

Assortiment de mini mademoiselle madeleine s

Cocktail Déjeunatoire: 31,40€ht*

15 pièces par personne

Les Gourmandises salées: (3)

Conchiglioni farci au saumon en rillette et Asperges Vertes

Moelleux au safran façon Scandinave

Pince de Chorizo au confit de Volaille aux raisins

Wrap au saumon fumé et légumes croquants

Demi-sphère de nougat d'agneau aux mendiants

Brochettes : (2)

Tomate cerise et billes de mozzarella au pesto

Chèvre frais, abricot et saumon fumé

Les boulangères : (1)

Brioche aux sésames, asperge verte et truite fumée

Pain aux céréales, pipérade et magret fumé

Bruschetta: (1)

Concassé de tomates au picholine et jambon Serrano

Caviar d'aubergine et rillettes de thon à la coriandre

Verrine fraîcheur : (1)

Effiloché de Bresse aux fruits secs

Féroce d'avocat, queues de crevettes et radis rose

Tendance culinaire: (1)

Pousse-pousse au foie gras de canard et pain d'épices

Sphère cristal au potager, croquant et confit

Les fondantes (chaud): (2)

Mini burger charolais

Saint Jacques poêlée et roquette

Au lait cru: (2)

Chèvre Sainte Maure au miel et baies roses

Ossau Iraty et marmelade de cerises noires

Camembert moulé à la louche , chicon et noix fraîches

Les douceurs: (2)

Assortiment de macarons

Assortiment de mini cupcakes

Assortiment de mini mademoiselle madeleines

Comprenant :

Le personnel pendant 4 heures (service et cuisine)

Les boissons soft servies à discrétion (jus de fruit, coca cola, Perrier, eau minérale, café)

Le nappage et juponnage en tissu pour le buffet, serviette cocktail papier et la décoration pour le buffet



Cocktail Dinatoire: 41,50€fit*

20 pièces par personne

Les Gourmandises salées: (4)

Conchiglioni farci au saumon en rilette et Asperges Vertes

Moelleux au safran façon Scandinave

Pince de Chorizo au confit de Volaille aux raisins

Wrap au saumon fumé et légumes croquants

Demi-sphère de nougat d'agneau aux mendiants

Brochettes: (2)

Tomate cerise et billes de mozzarella au pesto

Chèvre frais, abricot et saumon fumé

Les boulangères: (2)

Brioche aux sésames asperge verte et truite fumée

Pain aux céréales, pipérade et magret fumé

Bruschetta: (2)

Concassé de tomates au picholine et jambon Serrano

Caviar d'aubergine et rillettes de thon à la coriandre

Verrine fraîcheur: (2)

Effiloché de Bresse aux fruits secs

Féroce d'avocat, queues de crevettes et radis rose

Tendance culinaire: (2)

Pousse-pousse au foie gras de canard et pain d'épices

Sphère cristal au potager, croquant et confit

Les fondantes (chaud): (2)

Mini burger charolais

Saint Jacques poêlée et roquette

Au lait cru: (2)

Chèvre Sainte Maure au miel et baies roses

Ossau Iraty et marmelade de cerises noires

Camembert moulé à la louche , chicon et noix fraîches

Les douceurs: (2)

Assortiment de macarons

Assortiment de mini cupcakes

Assortiment de mini mademoiselle madeleines

Comprenant :

Le personnel pendant 4 heures (service et cuisine)

Les boissons soft servies à discrétion (jus de fruit, coca cola, Perrier, eau minérale, café)

Le nappage et juponnage en tissu pour le buffet, serviette cocktail papier et la décoration pour le buffet

