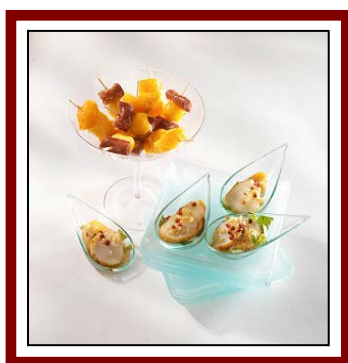


Nos Forfaits Cocktails avec Prestation



Une signature de bon goût au service de votre image

Cocktail apéritif, déjeunatoire ou dînatoire



*Selon vos souhaits, de 6 à 24 pièces,
vous avez le choix entre un assortiment de pièces froides ou chaudes,
du plus classique au plus sophistiqué.*

Ces listes ne sont pas exhaustives, n'hésitez pas à nous contacter pour une offre détaillée.

Notre gamme Traditionnelle

PIECES FROIDES

Canapés : Cœur de Palmier , Asperges, Rosette, Saumon, Crevettes, Œuf dur, Œuf de Lump, Chester, Roquefort, Fromage Blanc et Fines herbes, Jambon des Ardennes et Kiwi, Saumon Fumé, Chèvre frais, Tomate Séchée au Caviar d'Aubergine, Roquefort, Andouille de Cambrai, Duo de Salami et Hollande, Concombre œuf Truite, Fromage Fines Herbes et Radis.

Pains bijoux ronds : Mousse de Foie.

Pains bijoux longs : Jambon Banc Crudités, Mimolette.

Faluches : Thon au Basilic, Jambon Crudités.

Mini Sandwichs club : Poulet Crudités, Jambon Crudités.

Pains surprises : Jambon Blanc Crudités, Jambon des Ardennes, Mimolette, Rillettes, Salami.

Buissons de crudités et ses sauces.

PIECES CHAUDES (A RECHAUFFER)

Bouchées Fromage, Béchamel, Chester.

Saucisses Feuilletées, Pizzas.

Croques Monsieur, Croissants Fromage

Quiches Lorraine, Poireaux, Saumon.

Galettes Avesnoise, Hollandaise.

PIECES SUCREES

Pâte à choux : Mini éclair au Chocolat, Mini au Café, Mini Eclair Orange, Mini Eclair Genièvre, Mini Eclair Cerise, Gland Vert, Chou Blanc, Salambo, Chou Praliné.

Tartelettes : Citron, Orange, Abricot, Mirabelle, Cerise, Poire, Kiwi, Fraise, Framboise, Chocolat.

Opéra, Merveilleux Chocolat Noir - Chocolat Blanc.

Notre gamme Prestige

PIECES FROIDES

Canapés : Saumon au Beurre d'Aneth, Foie Gras Olive, Magret Ananas, Chaud Froid de Volaille, Oeuf de Caille, Gambas Raisin, Mousse de Canard. Crevettes sur Tarama de Saumon

Aspics : Langouste, Jeunes Légumes, Potjevleesch, Saumon Fumé.

Brochettes en Duo : Saumon-Mangue, Chaud Froid de Volaille-Crème de Ciboulette, Chèvre-Raisin, Gambas-Ananas. Crudités-Rollmops, Saumon- Maïs. **Brochettes de Langouste**.

Pains bijoux ronds : Foie Gras et Figs, Saumon Fumé et Poivre. **Pains bijoux longs** : Gorgonzola Tomate Séchée, Oeuf Mimosa.

Faluches : Crevettes Grises Tomate. **Mini Sandwichs club** : Saumon.

Pains surprises : Jambon des Ardennes - Crudités. **Brioches** : Crabe, Saumon, Foie Gras.

Pommes Rattes du Touquet : Foie gras, Saumon.

Chauds Froids Canard et Poulet.

Timbalines en Duo : Crevettes-Citron, Avocat au Crabe - Pamplemousse, Lentilles-Magret à l'Orange.

Blinis au Saumon, Crêpes Farcies au Saumon, Gambas Endiablées au Lard.

Soupières Froides Salées : Rémoulade de Tourteau, Cube de Saumon en Aioli

PIECES CHAUDES (A RECHAUFFER)

Mini Bouchées à la Reine, Mini Bouchées d'Escargot, Mini Saint-Jacques, Bouchées Fruit de Mer
Croustades de Quenelles, Gougère Béchamel, Croque Reblochon, Barquette sole dieppoise.

Piqués de Caille, Pruneaux au Bacon, Accras de morue.

Flamiches : Poireaux, Maroilles. **Feuilletés** : Pointe d'Asperge, de Sole, Champignons.

Brochettes : Saint Jacques Bacon, Lotte Bacon, Gambas. **Beignets Langoustine**.

Cassolettes : Saint Jacques au Miel et Noisettes, Moule au Curry, Lapin Au Pain d'Epices, Ecrevisses en Eventail, Foie Gras aux Morilles, Homard et Crevettes Grises.

Samossas : Poulet – Sauce Aigre Douce, Thon, Sauce Pimentée.

PIECES SUCREES

Pâtes à choux : Mini Eclair au Chocolat, Mini Eclair au Café, Mini Eclair Orange, Mini Eclair Genièvre, Mini Eclair Cerise, Gland Vert, Chou Blanc, Salambo, Chou Praliné.

Tartelettes : Citron, Orange, Abricot, Mirabelle, Cerise, Poire, Kiwi, Fraise, Framboise, Chocolat.

Opéra, Merveilleux Chocolat Noir - Chocolat Blanc.

Macarons : Vanille, Café, Chocolat, Framboise, Pistache, Caramel, Citron, Orange.

Cassolettes Sucrées : Crumble aux Fruits de Saison et Cassonade, Caramel Poires et Amandes Grillées.

Soupières Sucrées : Coupe de Fruit de Saison, Mousse au Chocolat au Lait Caramel.

Mini Gaufres Vergeoises, Mini Crêpes au Sucre.

Mini Crèmes Brûlées à la chicorée, Mini Tatins sur Spéculoos.

Détail de nos forfaits

Gamme Traditionnelle	Avec Méthode Traditionnelle	Avec Champagne
COCKTAIL 6 PIECES	23 €	+5€
COCKTAIL 8 PIECES	26 €	
COCKTAIL 12 PIECES	31 €	
COCKTAIL 16 PIECES	35 €	
COCKTAIL 20 PIECES	40 €	
COCKTAIL 24 PIECES	43 €	
Gamme Prestige	Avec Méthode Traditionnelle	Avec Champagne
COCKTAIL 8 PIECES	29 €	+ 5€
COCKTAIL 12 PIECES	36 €	
COCKTAIL 16 PIECES	42 €	
COCKTAIL 20 PIECES	48 €	
COCKTAIL 24 PIECES	54 €	

Forfait Méthode

1/3 de Méthode par personne, eaux minérales et jus d'orange.

Forfait Champagne

1/3 de Champagne par personne, eaux minérales et jus d'orange.

Forfait Vin

1/3 de Gamay Touraine, ¼ de Muscadet Sur lie, eaux minérales et jus d'orange.

Forfait Soft

Eaux minérales, jus d'orange, coca cola.

Sont inclus :

L'INSTALLATION ET LE DEBARRASSAGE.

VAISSELLE, NAPPAGE, MATERIEL, TABLES DE BUFFET, DECORATION DE BUFFET : pour l'ensemble de la prestation.

SERVICE : Un maître d'hôtel et le personnel nécessaire au bon déroulement de la prestation pour un service de deux heures. Heures en sus au delà du forfait : 22,10 € ht par heure et par serveur.