

Proposition pour vos cocktails

Verrines froides prestiges 1.80 € la pièce

Brochette de foie gras de canard aux abricots
Langoustine marinée, petits légumes et caramel de
passion
Huître en gelée et perles de saumon
Rouleau de terrine de homard aux herbes
Crème brûlée de foie gras de canard aux pommes
Millefeuilles de crabe et langoustines

Verrines festives froides 1.35 € la pièce

Saumon mariné aux herbes du jardin
Magret de canard séché et chutney aux fruits
Rillettes de maquereau aux épices et ses croûtons grillés
Vinaigrette de bœuf et pommes de terre aux herbes
Tartare de crabe et céleri rave
Rillettes de poisson aux épices
Taboulé de langoustines
Brochette de crevettes à l'huile parfumée au piment
d'Espelette
Mousse de saumon fumé parfumé au colombo

Verrines chaudes festives (cuisinées devant les convives)

1.35 € la pièce

Brochette de pétoncles aux herbes
Brochette de crevettes aux épices
Risotto au camembert
Risotto aux petits coquillages
Huître cuisinées au cidre
Brochette de magret de canard au miel
Poêlée d'andouille de vire au cidre et aux pommes
Poêlée de bulots au camembert
Soupe de moules au safran
Crème d'araignée de mer et ses croûtons à l'ail
Crème de légumes au colombo
Pavé de saumon de Cherbourg légèrement fumé

Verrines chaudes prestiges (cuisinées devant les convives)

1.80 € la pièce

Brochette de foie gras de canard au vinaigre de cidre
Escalope de foie gras de canard déglacée au cidre
Pic de homard parfumé au curry
Brochette de langoustines aux épices
Pic de caille au pommeau
Coquille saint jacques à la crème de cerfeuil
Cassolette de poisson aux petits légumes

Nos feuilletés chauds 0.65 € la pièce

Exemples

Bouchée aux petits coquillages, feuilletés à la chèvre,
feuilletée au camembert, bouchés aux légumes confits,
pizza, quiche

Panier de légumes croquant sauce aux herbes

4.00 € la pièce

Radis, carotte, céleri, choux fleurs, brocolis

Nos toasts salés 0.75 € la pièce

Exemples

Saumon fumé, rillettes de maquereau, rillettes de lapin,
charcuterie normande, anchois, tomate confite, chorizo et
olives, millefeuille de légumes, cube de crabe

Nos brochettes de fromage et charcuterie

0.85 € la pièce

Exemples

Comté, emmental, chèvre, Saint Nectaire
Chorizo, jambon fumé, rosette, jambon de Parme, Jésus
tomate cerise, grignotons

Nos minis navettes 0.95 € la pièce

Exemples

Charcuterie espagnole, charcuterie normande, saumon fumé,
rillette de poisson, terrine maison, terrine de poisson

Nos pains surprises 48 parts 30.00 € la pièce

A base de charcuterie, poisson et coquillages

Quelques suggestions de buffet pour vos cocktails

Sur la base de 50 personnes

150 feuilletés chauds
1 pain surprise
200 toasts froids

8 pièces par personne 5.55 € TTC

150 feuilletés chauds
50 brochettes de charcuterie
50 brochettes de crevettes aux épices
50 verrines froides
200 toasts froids

10 pièces par personnes 8.00 € TTC

200 verrines froides
100 toasts chauds
50 parts de légumes croquants avec sauces aux
herbes
100 brochettes panachées
100 minis navettes panachées
50 brochettes de fromages
100 verrines sucrées
50 mignardises

16 pièces par personne 16.80 € TTC

100 verrines froides
50 brochettes de charcuterie
50 minis navettes panachées
1 pain surprise
100 toasts froids
50 feuilletés chauds
100 mignardises

10 pièces par personne 9.40€ TTC

Nous pouvons vous proposer d'autres formules selon vos besoins.

Possibilité de faire la cuisine devant les convives avec des verrines chaudes.

Pour l'organisation et le service nous pouvons vous mettre des serveurs à disposition.

Nous conseillons 1 serveur pour 50 personnes 20.00 euros de l'heure.

Quelques suggestions de boissons pour votre cocktail
Sur la base de 50 personnes

15 bouteilles de blancs de blancs
Soit 2 flûtes par personne
1 bouteille de whisky (Strathbeag)
4 bouteilles de jus d'orange
2 bouteilles de Badoit
2 bouteilles de coca cola
2 bouteilles de minérale

2.50€ TTC par personne

15 bouteilles de Vouvray
Soit 2 flûtes par personne
1 bouteille de whisky (Strathbeag)
3 bouteilles de Sauvignon (vin du pays d'Oc)
3 bouteilles de Saumur
3 bouteilles de jus d'orange
2 bouteilles de coca cola
3 bouteilles de minérale

3.70€ TTC par personne

15 bouteilles de champagnes Charpentier
Soit 2 flûtes par personne
1 bouteille de whisky (Strathbeag)
3 bouteilles de Cheverny blanc
3 bouteilles de Petit Bourgeois (Cabernet)
4 bouteilles de jus de fruits frais
2 bouteilles de coca cola
4 bouteilles de minérale

6.40€ TTC par personne

15 bouteilles de champagne Gosset
Soit 2 flûtes par personne
1 bouteille de whisky (The Antiquary)
1 bouteille de porto (Burmester)
3 bouteilles de Sancerre blanc
3 bouteilles de Sancerre rouge
4 bouteilles de jus de fruits frais
2 bouteilles de coca cola
4 bouteilles de minérale

14.50€ TTC par personne

La dégustation de vins

Exemple

4 bouteilles de Sauvignon blanc (Tapiz vin argentin)
4 bouteilles de Malbec (Tapiz vin argentin)
4 bouteilles Collioure blanc (cave de l'Abbé Rous)
4 bouteilles de Collioure rouge (cave de l'Abbé Rous)
3 bouteilles de Minervois (cht Villerambert Julien)
3 bouteilles de Minervois rouge (cht Villerambert Julien)
4 bouteilles de jus d'oranges
2 bouteilles de coca cola
4 bouteilles de minérale

6.00€ TTC par personne

Vous pouvez sélectionner d'autres vins et champagnes à découvrir dans notre boutique