

## 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*