



COCKTAIL

APERITIF à EMPORTER

Prévoir le bon nombre de pièces cocktail par personne:

- Apéritif cocktail : entre 4 et 9 pièces
- Lunch entre 10 et 15 pièces
- Cocktail déjeunatoire ou dinatoire entre 18 et 25 pièces

La Formule Cocktail « Froid » 1

au plateau : 6 sortes

Plateau 24 pièces 33.12€

Plateau 36 pièces 49.68€

Les Best of

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette

Brochettes

- Tataki de saumon au sésame
- Brochette de tomates confite et bille de Mozzarella
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices

La Formule Cocktail « Chaud »

au plateau : 3 sortes

Plateau 18 pièces 33.12€

Plateau 24 pièces 44.16€

- Croustillant de gambas au poivre du Timut
- Bun's effiloché de porc au caramel d'épices
- Empanadas au lard fumé et confit d'oignons

La Formule Cocktail « Froid » 2

au plateau : 6 sortes

Plateau 24 pièces 33.12€

Plateau 36 pièces 49.68€

Pétales et croustillants

- Popelini de la mer
- Transparence de St jacques à la coriandre
- Pétale de crevette au Daikon

Brochettes

- Pique de poulet mariné
- Médaille de volaille aux petits légumes et crème parfumée
- Roulade jambon Serrano à l'aubergine grillée

La Formule Club

au plateau : 3 sortes « Taille Cocktail »

Plateau 18 pièces 32.22€

Plateau 24 pièces 42.96€

au plateau : 3 sortes « Taille Lunch »

Plateau 18 pièces 37.98€

Plateau 24 pièces 50.64€

- Club Sandwich Parisien
« Jambon blanc, poitrine fumée, oeuf, salade »
- Le Club Norvégien
« Saumon Mariné et fromage frais citron »
- Club Tartare
« Boeuf fumé, sauce tartare »

La Formule Sucrés

Plateau 15 pièces 22.50€

Plateau 20 pièces 30.00€

Les sucrés

- Royal chocolat
- Merveilleux citron
- Macaron framboise
- Craquelin noisette
- Cassis-Myrtilles

Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et
réalisés à base de produits frais



COCKTAIL

APERITIF à EMPORTER

Dejeunatoire et Dinatoire

Cocktail 14 pièces Salées

Formule 21.93€ par personne

Les Best of

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daïkon

Brochettes

- Tataki de saumon au sésame
- Brochette de tomates confite et bille de Mozzarella
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices

Tapas

- Tortillas au Serrano
- Tortillas saumon

Sandwichs cocktail

- Club Sandwich Parisien
« Jambon blanc, poitrine fumée, oeuf, salade »
- Le Club Norvégien
« Saumon Mariné et fromage frais citron »
- Club Tartare
« Boeuf fumé, sauce tartare »

Pièces chaudes

- Croustillant de gambas au poivre du Timut
- Bun's effiloché de porc au caramel d'épices
- Empanadas au lard fumé et confit d'oignons

Minimum 20 personnes
Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

Cocktail 19 pièces Salées et sucrées

Formule 29.43€ par personne

Les Best of

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daïkon

Brochettes

- Tataki de saumon au sésame
- Brochette de tomates confite et bille de Mozzarella
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices

Tapas

- Tortillas au Serrano
- Tortillas saumon

Sandwichs cocktail

- Club Sandwich Parisien
« Jambon blanc, poitrine fumée, oeuf, salade »
- Le Club Norvégien
« Saumon Mariné et fromage frais citron »
- Club Tartare
« Boeuf fumé, sauce tartare »

Pièces chaudes

- Croustillant de gambas au poivre du Timut
- Bun's effiloché de porc au caramel d'épices
- Empanadas au lard fumé et confit d'oignons

Les sucrés

- Royal chocolat
- Merveilleux citron
- Macaron framboise
- Craquelin noisette
- Cassis-Myrtilles

Minimum 20 personnes
Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais