



# 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 33.16€  
Plateau 36 pièces 49.75€

#### 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 33.16€  
Plateau 36 pièces 49.75€

#### Pétales et croustillants

- Tartelette au légumes de saison
- 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 48.42€  
Plateau 24 pièces 64.56€

- Club Sandwich Parisien  
« Jambon blanc truffé, 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 21.95€ 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

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 26.43€ 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

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