



COCKTAIL

LA CARTE COCKTAIL

Pièces cocktails - Apéritifs

1.44€ Pièces

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daikon
- Tataki de saumon au sésame
- Brochette de tomates confites et bille de Mozzarella
- Roulade jambon Serrano à l'aubergine grillée

Tous les menus sont de fabrication maison

- Tartelette au caviar d'aubergine et feta
- Pique de poulet Tandoori
- Transparence de St jacques à la coriandre
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Médaillon de volaille aux petits légumes
- Roulade rillettes de saumon aux câpres et échalotes

Tous les menus sont de fabrication maison

Pièces cocktails - Apéritifs chaudes

1.92€ Pièces

Cocktail chaud

- Croustillant de gambas au poivre du Timut
- Bun's au foie gras et magret de canard fumé
- Croustillant Thai

Tous les menus sont de fabrication maison

- Croustillant de foie gras
- Bun's effiloché de porc au caramel d'épices
- Empanadas au lard fumé et confit d'oignons

Tous les menus sont de fabrication maison

Les Brochettes Chaudes et froides

1.44€ Pièces

- Brochette de légumes grillés
- Brochette de tomate cerise, basilic et mozzarella
- Brochette de boeuf mariné

Tous les menus sont de fabrication maison

- Brochette canard au miel et sauce soja
- Brochette poulet mariné au citron confit
- Brochette de crevettes au curry rouge

Tous les menus sont de fabrication maison

Les clubs sandwich cocktail

1.87€ Pièces « Taille cocktail »

- Club Sandwich Parisien
« Jambon blanc truffé, poitrine fumée, oeuf, salade »
- Le Club Norvégien
« Saumon mariné et fromage frais citron »
- Tortillas Ibérique
« Jambon Serrano, Poivrons grillés, fromage frais »

Tous les menus sont de fabrication maison

- Club Sandwich Crétois
« Feta, aubergine grillé »
- Club Tartare
« Chiffonnade de boeuf, sauce tartare »
- Bun's Suédois
« Rillettes de maquereaux et malossol »

Tous les menus sont de fabrication maison



COCKTAIL

Les Animations Culinaires

ANIMATIONS FROIDES

Réalisé devant les invités par nos Chefs

Tarif par personne(3 pièces par personnes)

Tous les menus sont de fabrication maison

STAND SAUMON FUME - 4.32€

Tarif par personne(3 pièces par personnes)

Saumon bio, découpe minute, garnie de blinis au sarrasin.
Beurre au citron, Beurre aux algues, Beurre au piment d'Espelette

BAR A HUITRE - 3.85€

Tarif par personne(2 pièces par personnes)

Huitre Agon-Coutainville ouverture minute
Condiments : deux huitres Vinaigre à l'échalote, pain de seigle et rince doigt, beurre aux algues et beurre citron confit

BAR A BULOTS - 3.85€

Tarif par personne(50g pièces par personnes)

Condiments : pain et rince doigt, beurre aux algues
Mayonnaise maison

BAR A FUMÉ - 4.15€

Tarif par personne(3 pièces par personnes)

Découpe et fumage sous cloche au bois de hêtre et romarin
- Boeuf fumé - Magret de canard fumé
- Dos de saumon fumé - Filet mignon de porc fumé

BAR A FOIE GRAS - 5.94€

Tarif par personne(30g pièces par personnes)

Marbré de foie gras au Coteaux du Layon avec pains spéciaux

STAND PATA NEGRA - 399.00€

(vendu à la pièce 8kg environ)
Traditionnel jambon ibérique cru espagnol
Condiment : Pain, beurre

BAR A SUSHI - 5.98€

Tarif par personne(3 pièces par personnes)

- Californien (crevette, avocat, oeuf de truites)
- Saumon au sésame
- Végétarien (concombre, fromage frais, menthe)

STAND SAVEURS DES JARDINS - 3.85€

Légumes croquants et assortiments de sauces (assortiments de légumes de saisons)
Variantes de courgettes,
Champignons marinée à la japonaise

STAND FACCACCIA - 4.15€

Focaccia et Croustillant de tortillas au paprika fumé
Tapenade d'olive noir, Houmous parfumé
Caviar d'aubergine grillé, Caviar de légumes
Compoté de tomates au basilic

ANIMATIONS CHAUDES

Réalisé devant les invités par nos Chefs

Tarif par personne(3 pièces par personnes)

Tous les menus sont de fabrication maison

BAR A FOIE GRAS - 5.94€

Tarif par personne(30g par personnes)

Foie gras de canard poêlé avec pains spéciaux
Chutney du moment

BAR A PLANCHA - 5.49€

Tarif par personne(3 pièces par personnes)

Noix de Saint Jacques
Gambas marinées aux agrumes
Saumon mi fumé - mi cuit

PLANCHA THAÏ - 3.95€

Tarif par personne(2 pièces par personnes)

Brochettes grillées minute devant les invités
Brochette porc et crevettes parfumés x2

BAR A Rôtisserie - 5.49€

Tarif par personne(3 pièces par personnes)

Viandes grillées minute et découpés devant les invités
- Filet de boeuf marinée
- Aiguillette de canard Mariné au miel et sauce soja
- Filet mignon de porc mi-fumé

BAR A CHORIZO - 4.32€

Tarif par personne(3 pièces par personnes)

Chorizo grillé minute et flambé à l'eau de vie à la figue

BAR A FONDUE NORMANDE - 4.18€

Tarif par personne(3 pièces par personnes)

Fondue de camembert Fermier de Gavray,
Cidre et calvados et croûtons de pain grillés

BAR A Brochettes - 4.42€

Tarif par personne(3 pièces par personnes)

Viandes grillées minute devant les invités
- Brochette de boeuf Kefta
- Brochette de canard Mariné au miel et sauce soja
- Brochette de filet mignon de porc mi-fumé
- Brochette de poulet saté



COCKTAIL

Les Animations Culinaires

LES STANDS SUCREES

Pour des vins d'honneurs GOURMANDS

Réalisé devant les invités par nos Chefs

STAND FONDUE DE CHOCOLAT - 4.88 €

Tarif par personne (3 pièces par personnes)

Brochettes de fruits et de guimauve

STAND A SORBET & GLACE- 4.40 €

Tarif par personne (2 pièces par personnes)

(vanille, fraise, chocolat...)
Avec mini cône et gaufrette au chocolat

STAND SMOOTHY - 3.80 €

Tarif par personne (1 verre par personnes 16 cl par personnes)
(fraise, mangue, coco, ananas)

STAND MINI CRÊPE PARTY - 4.88 €

Tarif par personne (3 pièces par personnes 16 cm diamètre)

Confiture maison, Nutella, sucre

STAND PYRAMIDE DE MACARONS - 4.88 €

Tarif par personne (3 pièces par personnes)

Macarons en assortiment de saveurs

Cocktail Sucrés

1.56 € Pièces

Les sucrés

- Macaron
- Merveilleux citron
- Opéra
- Craquelin noisette
- Confit de pommes et sablé breton

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