



Cocktail dînatoire

Composé de 24 canapés, il sera servi à vos invités par notre équipe de serveurs. Afin de personnaliser un peu plus votre réception, nous vous donnons l'opportunité de choisir les 3 Ateliers culinaires qui composeront votre cocktail.

Tarif : à partir de **48,60€HT / pers.**

Les bouchées au passage plateau

Grenaille chorizo
Mille-feuilles de céleri et crabe
Pince de Grison au fromage crémeux
Pain noir saumon fumé et citron confit
Roll's houmous choux rouge
Bouchon de chèvre aux abricots

Le cake au buffet

Cake Chutney de tomate, Canard rosé et fleur de sel

Les mini entrées

Tartare pourpre végétal, crème aux 4 épices
Oeuf cocotte aux champignons et pain à l'ail
Nouilles sautées à l'huile de sésame, émincé de volailles
Parmentier de canard confit, échalotes confites

Au buffet

Le polaire volaille curry, pomme Granny smith
Le club seigle beurre de tomate, Parme
Le club pain de mie tapenade, mozzarella, tomate et basilic

Le mini plat chaud

Encornet de Méditerranée à l'ail

Les fromages

Brie de Meaux
St Maure de Touraine
Ossau-Iraty

Les desserts

Choux chocolat / framboise
Finger abricot noisette
Tarte citron meringuée
Cheesecake fraise

*Les tarifs sont exprimés en TTC/pers pour une base de 100 personnes.

*La proposition comprend le cocktail+ soft, art de la table et le service jusqu'à une heure du matin.





Les Ateliers Culinaires

Au delà des 3 Ateliers culinaires inclus dans notre proposition, un supplément de 3,60€HT / pers sera demandé pour chaque ajout supplémentaire

Animation Risotto crémeux (chaud)

Risotto aux champignons sauvages
Finition avec crème fouettée, parmesan,
vin blanc et persil

Atelier plancha (chaud)

Mini burgers
Brochettes de légumes à la provençale
Canard mariné laqué

La Mer (froid)

Le banc d'Huîtres du Bassin d'Arcachon
Beurre demi-sel
Vinaigre à l'échalote
Pain de campagne

Animation «Serrano» (froid)

Découpe d'un jambon Serrano
Chips de pain de campagne

Animation «New Végétal» en feuille de riz (froid)

Feuilles végétales du Vietnam, garnies d'une purée d'artichaut, de chair de crabe et de maïs grillé accompagnées d'une écume d'orange

Animation «Foie gras mi-cuit» (froid)

Toasts de foie gras sur pain aux fruits
Crakers à la fleur de sel

Tacos (chaud & froid)

Fines feuilles de pain
Guacamole, chips de ventrèche
Gambas à l'ail
Pousses de poireaux
Caviar de tomate

Animation «Gambas au wok» (chaud)

Gambas sautées à la coriandre
Légumes Shop Suey (sésame, carotte, céleri, courgette et soja frais).

