



Cocktail Dînatoire Avec Plat Chaud

14 pièces par pers + Plat chaud servi à table +entremet

Panaché de Canapés Gourmands

Moelleux de Roquefort Noix, Niçoise, Saumon fumé,
 Caviar Fantaisie, Jambon d'York Noisette

Cake aux Olives Marseillais

Tomate Mozzarella et Basilic à l'huile d'olive vierge

Bruschetta Aubergine Chèvre Frais au Pesto

Navette Antiboise (thon, anchois, salade, tomate)

Nems croustillant sur petite salade sauce chinoise et menthe fraîche

Accras de Morue

Brochette de Crevettes Panées à l'Anglaise

Feuilletés Salés (2 pièces/pers)

Mini tortillons fromage, Mini Pizzas, Mini quiches, Mini Chaussons et Roulés Saucisse

Croquant de gambas en robe de crudités sauce Mousseline

Broche tine de Volaille Marinée au Gingembre grillée et déglacée

Club au Crabe et Ciboulette en Brioche

1 Cassolette chaude

Saint-Jacques à la Crème douce de Céleri, Rouille de Cabillaud

Plat Chaud servi à table (choix unique pour l'ensemble des convives)

Jambon Braisé au Miel Et son Jus au Madère Polenta Fine Ratatouille

Emincé de Poulet Rôti et son jus à l'Estragon Pomme à l'Appétit

Assortiment de Petits Farcis Provençaux Et son Gratin de Pommes

Vol au Vent Croustillant aux Fruits de Mer

Entremet choix à définir

(cf liste ci-jointe)

Boissons

Vin de Pays rouge et rosé, Jus de Fruits, Coca, Perrier, Café.

*

PRESTATION DE SERVICE

Matériel complet pour buffet

Nappage, verrerie, Assiette dessert

Location de Salle

Organisation : Serveurs, Femme d'Office

Prestation de 8 heures incluant mise en place, service et débarrassage

Au-delà de minuit supplément de 32€ par heure et personnel de service

Total TTC : 55 €

Cocktail hors boissons 50€par convive

Champagne en sus 4 €la coupe

Centre de table Fleurs fraîches 12€L'unité

Meilleur Ouvrier de France



Cocktail Dînatoire N° 2

25 Pièces salées Par Pers + 6 Pièces sucrées

Cocktail Dinatoire 20 Pièces Froides

Panaché de Canapés Gourmands (Roquefort noix, niçoise, Tapenade, saumon, ...)

Corbeille de Crudités et sa sauce Anchoïade

Broche tige de Tomate cerise et Bille de Mozzarella au basilic

Pique de raisin au jambon de Bayonne, piquée sur chou vert

Bruschetta de caviar d'aubergine Chèvre pesto

Bruschetta de Jambon Cru et Tapenade au Parmesan

Cake Chèvre et tomates confites

Pissaladière de soirée (Oignons, anchois, olives noires)

Broche tige de volaille marinée au gingembre

Mini Pain bagnat et sa croquante

Navette à la Française (Jambon, beurre, salade, cornichon)

Cuillère exotique de volaille aux agrumes

Cassolette de Dos de cabillaud Petits légumes croquants

Cassolette de Poivrons marinés et olives noires

Nems de Carottes et Gambas rafraîchies à la Menthe

Moelleux de tomate façon pomme d'amour

Cuillère exotique de volaille aux agrumes

Nems de Magret de Canard aux Pommes et Calvados

Verrine de mousse d'avocat aux crevettes roses

Délice de Foie gras sur Pain d'épice

5 Pièces Chaudes

Feuille tines Chaudes

(Mini Pizzas anchois et fromage, mini carrés Jambon, friands épinards, rouleaux saucisse...)(2/Pers)

Nems Croustillants sur petite salade et Menthe Fraîche

Moelleux Parisiens au Fromage,

Duo de Brochettes Abricot et Pruneau au Bacon

6 Pièces Sucrées

Mini Brochettes de Fruits

Assortiment de Macarons Multicolores

Panaché de Fours Glacés (2/pers)

Boissons

Apéritif : Martini, Whisky, Pastis, Jus de Fruits, Cocas, Perrier

Vins Rouge et Rosé - Côte du Rhone AOC

Eaux Minérales plates et Gazeuses

Café

PRESTATION DE SERVICE

Matériel complet pour buffet

Nappage, verrerie, décoration florale. Assiette dessert

Location de Salle

Organisation : Serveurs, Femme d'Office

Prestations débutant à 19 Heures et se terminent à 3 Heures du matin

Au-delà heures supplément de 32€ par heure et personnel de service

Total TTC : 65 €pers

Meilleur Ouvrier de France