



# Cocktail 25 pièces Prestige

## Contacts

Alexandre 07.83.04.02.01 [alexandre.d@groupeamadeus.com](mailto:alexandre.d@groupeamadeus.com)

Quentin 06.27.14.99.45 [quentin@groupeamadeus.com](mailto:quentin@groupeamadeus.com)

## 10 pièces froides, 9 pièces chaudes, 6 pièces sucrées

### Pièces cocktail froides

*Galette de Riz roulée au Bœuf aux cinq parfums façon Thai*

*Aumônière Bœuf basilic façon Thai, soja frais*

*Millefeuille de légumes d'été à la gelée de piment d'Espelette,*

*Chèvre frais*

*Daurade et Citron vert, Riz Japonais parfumé*

*Rouleau de Printemps Gambas, Pamplemousse, Coriandre*

*Rocamadour, céleri et Bresola*

*Veau confit à la Truffe, Céleri au sautoir*

*Comté, Gelée de piment d'Espelette, Pomme verte*

*Canard Takuan Taro, Pesto Coriandre*

*Roulé de Crêpe de Sarrasin, tartare d'Algues Wakamé au Saumon fumé*

### Pièces chaudes

*Tourtière de Saint Jacques*

### Brochettes chaudes

*( ~ 2 pièces)*

*Bœuf Paprika, poivrons et Pois gourmands*

### Prestiges chaudes

*( ~ 2 pièces)*

*Ravioles et Bouillon de Queue de Bœuf,*

*Légumes parfumés à l'huile de Cèpes*

### Plat chaud

*( ~ 4 pièces)*

*Magret de canard jus au miel sur lit de pommes caramélisées,  
gratin de pommes de terre (servi en cassolette)*

### Pièces sucrées

*Irish Coffee*

*Guimauve au Rhum, Ananas, Financier Pistache*

*Croquant Chocolat au Lait, Pistaches torréfiées*

*Roll Nougat et Abricot*

*Une vraie Fondue au chocolat ( ~ 2 pièces)*

*avec un assortiment de fruits frais de saison*

*et agrémenté de noix de coco ou pralines pour les gourmands.*

*Servie à volonté jusqu'à la fin de l'événement*

*Boissons softs à volonté pendant tout l'évènement*

*(eau minérale plate et gazeuse, jus de fruits, coca, schweppes)*

*Café*

**Prix T.T.C / pers. : 85 €**

*Personnel & Matériel inclus*



## Options

<u>ANIMATIONS SALÉES</u> <i>MinImum 100 pers.</i>	Prix H.T	<u>ANIMATIONS SUCRÉES</u> <i>MinImum 100 pers.</i>	Prix H.T										
Bar à huitres ( ~ 4 pièces) Assortiment de beurres, pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote 1 écailler vacation de 6h	8,90 €/pers.  250 €	Atelier Macarons Gourmands Coque de macarons aux parfums assortis, à garnir selon votre inspiration du moment (crème mousseline vanille bourbon, crème caramel, ...) 1 cuisinier vacation de 6h	4,90 €/pers.  250 €										
Animation foie gras ( ~ 3 pièces) Dégustation de foie gras entier mi cuit, petits pains toastés Confiture d'oignon, confiture de figue, confiture de pruneaux, fleur de sel de Camargue, et poivre mignonnette	7,90 €/pers.	Petits riz au lait, Souvenirs d'enfance Riz au lait vanillé nappé d'un nuage de fraise Tagada ou de Carambar onctueux... 1 cuisinier vacation de 6h	4,20 €/pers.  250 €										
Tartines gourmandes ( ~ 4 pièces) Sur divers pains toastés, légumes croquants, confits gourmands et micro végétaux réhaussés de quelques gouttes de nos huiles spéciales... 1 cuisinier vacation de 6h	6,90 €/pers.  250 €	L'Atelier Bertillon Dégustation gourmande de crèmes glacées Bertillon 1 cuisinier vacation de 6h	5,90 €/pers. 250 €										
Casse dalle & cochonnaille Une animation simple avec de bons produits : baguette croustillante, beurre de baratte, Jambon de Paris, cornichons, salade croquante & condiments 1 cuisinier vacation de 6h	6,90 €/pers.  250 €	<table><tr><th><u>PLATS CHAUDS</u> ( ~ 4 pièces)</th><th>Prix H.T</th></tr><tr><td>Risotto aux champignons</td><td>8,90 €/pers.</td></tr><tr><td>Magret de canard jus au miel sur lit de pommes caramélisées, gratin de pommes de terre</td><td>8,90 €/pers.</td></tr><tr><td>Tajine de poulet aux olives et citrons confits, semoule fine abricots et raisins secs</td><td>8,90 €/pers.</td></tr><tr><td>Poulet à l'indienne, curry et lait de coco, Riz Thaï</td><td>8,90 €/pers.</td></tr></table>		<u>PLATS CHAUDS</u> ( ~ 4 pièces)	Prix H.T	Risotto aux champignons	8,90 €/pers.	Magret de canard jus au miel sur lit de pommes caramélisées, gratin de pommes de terre	8,90 €/pers.	Tajine de poulet aux olives et citrons confits, semoule fine abricots et raisins secs	8,90 €/pers.	Poulet à l'indienne, curry et lait de coco, Riz Thaï	8,90 €/pers.
<u>PLATS CHAUDS</u> ( ~ 4 pièces)	Prix H.T												
Risotto aux champignons	8,90 €/pers.												
Magret de canard jus au miel sur lit de pommes caramélisées, gratin de pommes de terre	8,90 €/pers.												
Tajine de poulet aux olives et citrons confits, semoule fine abricots et raisins secs	8,90 €/pers.												
Poulet à l'indienne, curry et lait de coco, Riz Thaï	8,90 €/pers.												
Bar à maki ( ~ 4 pièces) Maki, California, Springs rolls, ... Saumon, avocat, concombre, gingembre rose, graines de sésame, algues Wakamé, huile de Wasabi & légumes croquants 1 cuisinier vacation de 6h	9,90 €/pers.  250 €												
Charcuterie basque Découpe de véritable charcuterie basque avec du pain toasté frotté à l'ail et huile d'olive, concassée de tomates fraîches, compotée de poivrons confits, mini ratatouille croquante... 1 cuisinier vacation de 6h	9,90 €/pers.  250 €												
Animation tartare Dégustation gourmande de viande et poisson rigoureusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leurs qualités gustatives (filet de bœuf et saumon label rouge) 1 cuisinier vacation de 6h	7,90 €/pers.  250 €												

## Option : LA CAVE

### FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÉNEMENT

(12,42 € H.T./PERS. 14,90 € T.T.C./PERS.)

*Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement*

Punch Maison  
Vin rouge Château Sainte Barbe  
Whisky  
Gin  
Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS  
JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

### FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÉNEMENT

(16,63 € H.T./PERS. 19,96 € T.T.C./PERS.)

*Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement*

Champagne Hiest  
Punch Maison  
Vin rouge Château Sainte Barbe  
Whisky  
Gin  
Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS  
JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

### FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÉNEMENT

(29,18 € H.T./PERS. 35,02 € T.T.C./PERS.)

*Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement*

Champagne Taittinger  
Punch Maison  
Vin rouge Château Sainte Barbe  
Whisky  
Gin  
Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS  
JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

### FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÉNEMENT

(39,90 € H.T./PERS. 47,88 € T.T.C./PERS.)

*Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement*

Champagne Taittinger Rosé  
Punch Maison  
Vin rouge Château Sainte Barbe  
Whisky  
Gin  
Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS  
JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

### FACTURATION À LA BOUTEILLE OUVERTE

Champagne HYEST (29,00 € H.T. / bouteille) (34,80 € T.T.C. / bouteille)

Champagne TAITTINGER (38,00 € H.T. / bouteille) (45,60 € T.T.C. / bouteille)

Champagne TAITTINGER ROSE (45,00 € H.T. / bouteille) (54,00 € T.T.C. / bouteille)

Vin rouge Château Sainte Barbe (16,63 € H.T. / bouteille) (19,96 € T.T.C. / bouteille)

Whisky, gin, vodka de marque (25,00 € H.T. / bouteille) (30,00 € T.T.C. / bouteille)