GROUPE AMADEUS

Cocktail 20 pièces
Prestige

Contacts

Alexandre 07.83.04.02.01 alexandre.d@groupeamadeus.com

Quentin 06.27.14.99.45 quentin@groupeamadeus.com

7 pièces froides, 8 pièces chaudes, 5 pièces sucrées

Pièces cocktail froides

Galette de Riz roulée au Bœuf aux cinq parfums façon Thaï

Aumônière Bœuf basilic façon Thaï, soja frais

Daurade et Citron vert, Riz Japonais parfumé

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

Chèvre frais

Canette confite au Cidre, Pomme, Raisin

Rocamadour, céleri et Bresaola

Burger Thon Niçois, Œuf de caille mollet

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)

Poulet à l'indienne curry & lait de coco, Riz thaï

Servi en cassolette

Pièces sucrées

Roll Nougat et Abricot

Guimauve au Rhum, Ananas, Financier Pistache

Croquant Chocolat au Lait, Pistaches torréfiées

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. : 72 €

Personnel & Matériel inclus

Options

Animations salées *MinImum 100 pers.*	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 €
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.
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 €
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 €
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 fraiches, 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 fraicheur et leurs qualités gustatives (filet de bœuf et saumon label rouge)* 1 cuisinier vacation de 6h	7,90 €/pers. 250 €

Animations sucrées *MinImum 100 pers.*	Prix H.T
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 €
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 €
L'Atelier Bertillon *Dégustation gourmande de crèmes glacées Bertillon* 1 cuisinier vacation de 6h	5,90 €/pers. 250 €

Plats chauds (~ 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.

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 Hyest
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)