

Cocktail Dinatoire et Déjeunatoire



Les produits servis lors d'un cocktail sont essentiellement des bouchées individuelles à consommer debout: canapés, cassolettes, pains surprises, brochettes salées ou sucrées, macarons, petits fours frais, moelleux, verrines...

Cocktail à la carte

Apéritif ou cocktail dinatoire, choisissez pour votre événement ces spécialités de la gastronomie française :

- nos formules complètes de cocktails sucrés/salés pour des événements rassemblant 50 personnes ou plus
- pour des groupes moins importants, ou pour compléter un buffet à la carte, préférez nos plateaux-cocktails des formules XXL, ELEGANCE, PRESTIGE, CRISTAL, CALIENTE...
- Pour des événements uniques, nous vous proposons des animations sucrées, salées ou à boire.

Nos pièces salées

Cocktail « XXL » (Copieuse, pour les grandes faims)

- Navette au thon • Suédois au poulet • Club sandwich au saumon • Briochette au surimi • Pain sésame au fromage bleu • Pain pavot au jambon et curry



Cocktail « Élégance »

- Tortillas au jambon • Club au thon • Blinis au tarama • Pic tomate et mozzarella • Pic crevette et tomate confite

Cocktail « Prestige »

- Maki au thon • Macaron au foie gras • Sablé au piment d'Espelette et au jambon • Pic de Saint Jacques et courgette • Tonnelet de pomme de terre au rouget et au cressy de betterave • Fleur de betterave et beurre d'oursin • Pic de magret aux sésames et raisin

Cocktail « Cristal » (Cassolette et Verrine salée)

- Tzatziki à la crevette • Tartare de saumon et guacamole • Carpaccio de Saint Jacques aux légumes

croquants • Cassolette de bœuf, julienne de légumes et polenta crémeuse au thym

Cocktail « Caliente » (pièce chaude)

- Bruschetta au jambon • Quiche Lorraine • Feuilleté saucisse et emmental • Allumette au cumin / paprika • Petit croque monsieur

Pain Surprise

- Saumon • Fromage • Jambon

Corbeille Du Maraicher (Corbeille de 2 KG pour 20 personnes)

- Bâtonnets de carottes, poivrons, concombres, tomates cerise, champignons de Paris et radis.
- Le bouquet est accompagné d'une sauce au yaourt épicée, aioli, sauce cocktail aigre doux.

Nos pièces sucrées



Nos gourmandises

• **Verrines pannacotta** (plateau de 18 ou 40 pièces)

Une crème de pannacotta fondante relevée à la vanille, recouvert d'un savoureux coulis de fruits rouges, caramel ou chocolat

• **Méli mélo de Verrines** (plateau de 18 ou 40 pièces)

Crème brûlée, crème chocolat spéculos ou fraiser
Les cuillères à verrine sont fournies par nos soins

• **Fondue magique** (brochette de fruits, brochette de bonbons et fondue de chocolat) (plateau 50 pièces) pour un moment de folie

• **Brochette de fruits de saison** (plateau 50 pièces) pour un moment de fraîcheur

• **Délice aux chocolats** (plateaux de 24 pièces)

Moelleux ganache & thé, mini opéra café, mendiant au Gianduja pistache savarin et feuillantine au riz

• **Gourmandises fruités** (plateaux de 54 pièces)

Tartelette ananas gingembre, griotte, poire, rhubarbe fraise, passion, myrtille, kiwi, framboise et pomme.

• **Mignardise** (plateaux de 24 pièces)

Mousse mandarine, tartelette passion framboise, éclairs au chocolat, éclairs au café, tartelette banane chocolat, rectangle cerise pistache et boule ananas coco

• **Sucré excellence** (plateaux de 50 pièces)

Barquette abricot amande, gratin d'orange, duo framboise et coco, tartelette pomme noisette, nougat truffé de pistache et noisette, barquette poire vanille, tartelette gianduja sur compotée de framboise et amande, trio de fruits mandarine cerise et ananas

• **Mini macarons** (plateaux de 72 pièces)

Pistache, vanille, café, citron, chocolat et framboise



Cocktail Dinatoire et Déjeunatoire (suite)



Cocktail avec plats chauds

- Les produits sont tous portionnés et conçus pour être mangés debout sans assiettes. Avec en plus des nombreuses bouchées, deux plats chauds (viande et poisson).
- Parfaits pour un moment de convivialité et d'échange en famille ou au milieu d'une journée de travail.
- Possibilité de commander l'ensemble du matériel jetable nécessaire au bon déroulement de votre repas. Personnel de service, matériel de réception, boissons, mobilier, fleurs, décoration et plus encore...

Menu Nomade

Animations possible sur Buffet

Les pièces froides

- Tortillas au jambon • Mini club poissons fumés • Suédois au poulet • Navettes fourrées à la mousse de thon • Blinis au tarama • Briochettes au surimi

Les verrines

- Guacamole saumon

- Tzatziki crevette

Les assiettes dans cassolette (Passage en salle) ou en chafing dish sur buffet

- Parmentier de canard • Dorade sur printanières de légumes

Les desserts

- Verrines
- macarons
- mini brochette de fruits



Animations culinaires

- Le temps d'une animation, nos cuisiniers et maîtres pâtisseries s'invitent à vos buffets.
- Fontaine de chocolat, gambas à la plancha, sushi ou foie gras poêlé, le tous préparés à la minute : les bons plats se mangent aussi avec les yeux !

Vous souhaitez surprendre vos convives ? Laissez vous tenter par une ou plusieurs animations.



Animations sucrées

- Mini crêpes • Fontaine de chocolat
- Brochette de bonbon • Macaron

Autres nous consulter

Animations salées

- Woks • Grillades • Mareyeur • Mini panini • Bricks diverses • Foie gras poêlé • Sushi, Maki • Plancha (mini brochettes diverses) • Dégustation de trio de foie gras et pains spéciaux
- Découpe de saumon fumé ou mariné et cuisson de mini blinis frais