

FORMULE COCKTAIL 18 PIÈCES FROIDES

10 pièces salées froides

Les fraîcheurs

Tartare de saumon sur pomme grenaille
Tortilla poulet tikka
Tomate et mozzarella sur pic
Roulé au comté et truffe d'été
Vert cœur brésola et chèvre frais
Terre & mer aux graines de sésame
Dôme de poivrons & sésame noir
Sablé sésame
Roulé au comté et truffe d'été

Les japonisantes

Pop maki au foie gras de canard,
Chutney aux figues et pistache
Pop maki yellow au saumon cuit
Pop maki au ton

2 pièces salées XXL

(équivalent à 4 pièces cocktail)

Les mini pitas

St jacques piquillos
St Maure et légumes concassés
Poulet sauce tartare

Les briochins

Légumes au pesto
Thon et poivrons
Volaille à la crème d'emmental

4 pièces sucrées

Les fours frais

Mini chou citron vert passion mangue
Diamant chocolat lait passion
Cube de poires caramélisées & bergamote
Mini madeleine sakura mangue passion
Mini tartelette praliné passion thé vert
Croquant au sésame noir et cassis

Les mini macarons

Sésame noir et citron
Myrtille et marron
Passion noix de coco
Chocolat grand cru de cacao
Chocolat blanc et vanille

Tarif par personne

33,50 € HT

37,65 € TTC

Riem Becker le partenaire

FORMULE COCKTAIL

24 PIÈCES FROIDES AVEC MINI PLAT

10 pièces salées froidesLes fraîcheurs

Tartare de saumon sur pomme grenaille
 Tortilla poulet tikka
 Tomate et mozzarella sur pic
 Roulé au comté et truffe d'été
 Vert cœur brésaola et chèvre frais
 Terre & mer aux graines de sésame
 Dôme de poivrons & sésame noir
 Sablé sésame
 Roulé au comté et truffe d'été

Les japonisantes

Pop maki au foie gras de canard,
Chutney aux figues et pistache
 Pop maki yellow au saumon cuit
 Pop maki au ton

2 pièces salées XXL*(équivalent à 4 pièces cocktail)*Les mini pitas

St jacques piquillos
 St Maure et légumes concassés
 Poulet sauce tartare

Les briochins

Légumes au pesto
 Thon et poivrons
 Volaille à la crème d'emmental

4 pièces sucréesLes fours frais

Mini chou citron vert passion mangue
 Diamant chocolat lait passion
 Cube de poire caramélisées & bergamote
 Mini madeleine sakura mangue passion
 Mini tartelette praliné passion thé vert
 Croquant au sésame noir et cassis

Les mini macarons

Sésame noir et citron
 Myrtille et marron
 Passion noix de coco
 Chocolat grand cru de cacao
 Chocolat blanc et vanille

Tarif par personne**43,50 € HT****48,65 € TTC**

LES OPTIONS

Personnel de service

Vacation de 6 heures
(installation, service et débarrassage)

*Nous conseillons pour un service optimal,
1 maitre d'hôtel par tranche de 50 personnes.*

Tarif par maitre d'hôtel

270,00 € HT
297,00 € TTC

L'entremet à partager

Possibilité de rajouter une plaque personnalisée

Au choix

Baba long façon tiramisu

Croustipraliné

Entremet Calisson

Entremet 4 chocolats 4 épices safran

Entremet vanille caramel salé et poires épicées
*Crème légère à la vanille, poires pochées aux épices feuilles or, carré
chocolat, gelée de caramel salé*

Mille feuille à la crème légère

Paris Brest passion

Tarif par personne

6,50 € HT
7,15 € TTC