

Cocktail Place Jussieu - 18 Pièces par personne

13 pièces salées froides et 5 sucrées

34,00 € HT par personne

Pièces Salées Froides

Brochette de Poulet marinée aux épices douces

Cake Chèvre et Tomates confites aux Herbes

Mille feuilles de Foie Gras Canard aux fruits confits

Finger de Pain Noir Nordique Rillettes de Sardine et Cédrat

Enchiladas Épinard, Tomate confite et Tapenade de Poivron et Pistache

Pain Bretzel de Viande, Wok de Légumes du moment et Sauce Caesar

Galette de comté, graines de coriandre

Ravioles de Royan, pesto en pipette

Cheese cake de betterave rouge au raifort et betterave shiogga

Crème de gorgonzola, gelée de cerises noires, noix de pécan, sablé au parmesan, groseille

Pincée red meat et chèvre frais à la noix de coco, coriandre citronnée, menthe fraîche

Mini pita, houmos de pois chiches au tahiné, cumin et citron confit, légumes croquants

Tonnelet de carottes, crème d'artichaut au citron confit, olive kalamata

Pièces Sucrées

Mini Tropicane

Chou praliné en coque de chocolat et éclats de noisettes

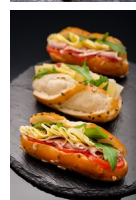
Mini Paris Brest

Cannelés bordelais

Petit Chou garni au caramel au beurre salé et noix de pécan

Tarif comprenant le Nappage Airlé 10m et la Livraison hors :

Livraison Samedi avec Majoration de 170 €



Cocktail Place du Panthéon - 20 Pièces par personne

10 pièces salées froides, 1 mini plat chaud et 5 sucrées

39,00 € HT par personne

Pièces Salées Froides

Petits Wrap assortis (Poulet, Serrano, Légumes & Chèvre, Saumon fumé)

Blinis tarama au corail d'oursin de mer

Omelette roulée aux herbes folles, duxelle aux champignons de Paris

Sablé vegan, à l'aigre doux de carottes

Volaille Tex Mex, crémeux de maïs croquant

Raviole de Royan, coussinet de rouille et comté extra vieux

Saumon label rouge snacké au cacao, purée de petits pois et menthe

Spirale de mini courgette, crémeux de noix de Cajou orange et coriandre, amande grillée

Brochette de poulet mariné aux épices douces

Cheesecake de carotte, mini macaron au cumin d'été

Mini Plat Chaud (équivalent à 5 pièces cocktail) au choix parmi :

Curry de Cabillaud et Gamba & son Riz aux Amandes

Tajine de Légumes aux épices douces du soleil

Parmentier de canard confit

Risotto crémeux aux champignons

Pièces Sucrées

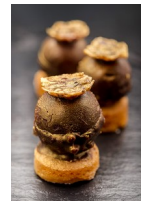
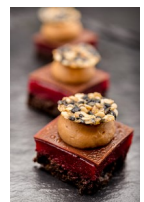
Quenelle citron meringuée

Dôme chocolat noir, tout simplement

Brownies cassis, noisette, crémeux de Gianduja et tuile de florentine de Megève

Millefeuille nougatine et ganache caramel

Bille chocolat au miel d'Acacia, tuile gruée de cacao



Tarif comprenant le Nappage Airléd 10m et la Livraison hors :

Livraison Samedi avec Majoration de 170 €

Conditions & Informations Complémentaires

Cocktails :

Présentation : Dressage sur plateau noir – Imitation ardoise

Livraison : En container avec Plaque froide

Minimum de Commande : 30 personnes

Confirmation de Commande : 72h hors Week-end & Jour Férié

Créneau de Livraison : 2 heures Minimum

Créneau de Reprise : Le lendemain de votre réception hors Week-end & Jour Férié. Entre 12h00 et 15h00

Tarif de Livraison : Inclus

Le Samedi : 170 € HT

Options :

Nappage en Coton Gratté de vos Buffets : 40 € HT

Personnel de Service : Vacation de 4h00 : 250 € HT du Lundi au Samedi

300 € HT le Dimanche

Heure Supplémentaire avant 00h00 : 50 € HT

Heure Supplémentaire après 00h00 : 70 € HT

Tenue du Maître d'Hôtel : Costume, Chemise et Chaussures Noires

Nous contacter pour un devis 100% personnalisé !