



leprivé

Cocktail 18 pièces

(minimum 20 personnes)

leprivé

Soit 14 pièces salées froides et 4 pièces sucrées froides

28,50 € HT par personne (soit 31,35 € TTC)

(hors matériel, hors boisson, hors livraison)

Les pièces salées froides (14 pièces)

- Bohémienne de saumon fumé & ktipiti
- Navette Halloumi (*halloumi, tomates, concombre, persil*)
- Mini pincette de chorizo, briami & parmesan
- Brochette de Keftédès, concombre et menthe
- Brochette de Loukanika (*saucisse chypriote*) et omelette roulée
- Mini pincette de chorizo, briami & parmesan
- Tortilla Barcelona (*thon et poivrons grillés*)
- Dolmadès (*feuille de vigne au riz et pignons*)
- Carré gourmand manouri au miel de noisettes et pain noir
- Mini ratte au fromage de chèvre frais Carotte au caviar d'olives
- Craquant à l'encre de seiche, saumon fumé et tarama
- Mini Cake Méditerranéen
- Bruschetta d'Artichaut, tomate mi-séchée et mousse de féta
- Mini concombre au Briami

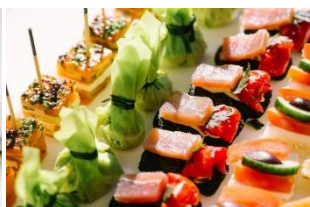
Les pièces sucrées (4 pièces)

- Petits fours frais (*Dômes citron basilic, choux pistache, dômes pralinés, opéra, tartelettes fruits...*)
- Pâtisseries grecques (*baclava, kadaif pistache, melomakarona, saragli ...*)
- Mini brochettes de fruits

•

Les options

- Livraison au Privé - 45 € HT
 - 1 maître d'Hôtel jusqu'à 40 personnes : 256,00 € HT (soit 281,60 € TTC)
pour une vacation de 6h (mise en place, service, rangement)
 - A partir de 40 personnes, 1 maître d'hôtel supplémentaire : 196,00 € HT (soit 215,60 € TTC)
pour une vacation de 6h (mise en place, service, rangement)
- Heure supplémentaire avant minuit : 31,00 € HT (soit 34,10 € TTC) / après minuit : 45,72 € HT (soit 50,30 € TTC)





leprivé

Cocktail 24 pièces (minimum 20 personnes)

leprivé

Soit 16 pièces salées froides, 4 pièces salées chaudes et 4 pièces sucrées froides
40,50 € HT par personne (soit 44,55 € TTC)
(hors matériel, hors boisson, hors livraison)

Les pièces salées froides (14 pièces)

Bohémienne de saumon fumé & ktipiti - Navette Halloumi (*halloumi, tomates, concombre, persil*)
 Mini pincette de radis blanc, menthe & crevette - Mini blinis de poivron farçi à la féta
 Brochette de lasagne au saumon, ciboulette, yaourt - Mini concombre au Briami
 Mini Aumônières de crabe et petits légumes - Dolmadès (*feuille de vigne au riz et pignons*)
 Brochette de Volaille à la provençale - Mini ratte au fromage de chèvre frais
 Carotte au caviar d'olives - Craquant de Poutargue & tarama
 Bruschetta de crevettes au pistou et courgettes grillées - Mini Cake Méditerranéen

Les verrines froides (2 pièces)

Ktipiti & poivrons grillés - Poulpe & houmous

Les pièces salées chaudes (4 pièces)

Keftédès (*boulette d'agneau et veau à la menthe*) - Eliopitta (*feuilleté aux olives, tomate séchée et manouri*)
 Spanakokeftédès (*friture d'épinards, féta et aneth*) - Spanakopitta (*feuilleté aux épinards, féta et aneth*)

Partie sucrée (4 pièces)

Petits fours frais (*Dômes citron basilic, choux pistache, dômes pralinés, opéra, tartelettes fruits...*)
 Pâtisseries grecques (*baclava, kadaif pistache, melomakarona, saragli ...*) - Mini brochettes de fruits

•

Les options

- Livraison au Privé - 45 € HT
 - 1 maître d'Hôtel jusqu'à 40 personnes : 256,00 € HT (soit 281,60 € TTC)
pour une vacation de 6h (mise en place, service, rangement)
 - A partir de 40 personnes, 1 maître d'hôtel supplémentaire : 196,00 € HT (soit 215,60 € TTC)
pour une vacation de 6h (mise en place, service, rangement)
- Heure supplémentaire avant minuit : 31,00 € HT (soit 34,10 € TTC) / après minuit : 45,72 € HT (soit 50,30 € TTC)*

