

leprivé



Cocktail 18 pièces - 41€ HT / personne

Pièces salées

- Cube de saumon mariné 24H
- Club de houmous de petits pois à la menthe et graines de courges
- Mini sandwich de crevette rolls au Yuzu
- Tartare de saint jacques à la vanille
- Mini hot dog NY gratiné au cheddar - pièce chaude
- Mini croque monsieur de poulet et son brie à la truffe - pièce chaude

2 mini plats au choix - pièce compte triple

- Fish and chips à la French
- Salade de bœuf thaï
- Cassolette de caviar d'aubergines, ricotta, oignons frits et menthe fraîche
- Cassolette de Parmentier de canard à la patate douce

1 atelier culinaire au choix - pièce compte triple

- Atelier Risotto à la crème de truffe
- Atelier découpe de saumon gravlax & crème à l'aneth
- Atelier découpe de Serrano & toast pesto rosso

Pièces sucrées

- Financier au thé matcha
- Panna cotta vanille et son caramel au beurre salé
- Mookie mange chocolat blanc

Prestation possible à partir de 25 personnes

Le personnel sur place

1 Maître d'hôtel pour 40 invités - 240€ HT / Prestation de 6H avec installation et reprise

Matériel inclus en parallèle du lieu

Nappes pour buffet - Serviettes cocktail - Matériel de cuisine / Atelier

Livraison

90€ HT



Cocktail 24 pièces - 48€ HT / personne

Pièces salées

Sablé citronnée aux herbes fraîches et sa chantilly de homard
Maki rose de truite fumée aux pousses d'épinards
Cube de saumon mariné 24H
Fondant au thym, tomates séchées, chèvre et miel
Club de houmous de petits pois à la menthe et graines de courges
Mini sandwich de crevettes façon lobster Rolls
Tartare de saint jacques à la vanille
Mini hot dog NY gratiné au cheddar - pièce chaude
Mini croque monsieur de poulet et son brie à la truffe - pièce chaude

1 bun's au choix - pièce compte triple

Bun's, gravlax de saumon et yaourt au Yuzu
Bun's mozzarella, roquette, crème de pesto et tomate séchée

2 mini plats au choix - pièce compte triple

Fish and chips à la French
Salade de bœuf thai
Cassolette de caviar d'aubergines, ricotta, oignons frits et menthe fraîche
Cassolette de Parmentier de canard à la patate douce

1 Atelier culinaire au choix - pièce compte triple

Atelier Risotto à la crème de truffe
Atelier découpe de saumon gravlax & crème à l'aneth
Atelier découpe de Serrano & toast pesto rosso

Pièces sucrées

Cannelés Bordelais
Financier au thé matcha
Assortiment de macarons

Prestation possible à partir de 25 personnes

Le personnel sur place - 1 Maître d'hôtel pour 40 invités - 240€ HT / Prestation de 6H

Matériel inclus en parallèle du lieu - Nappes pour buffet - Serviettes cocktail - Matériel de cuisine / Atelier

Livraison - 90€ HT

leprivé

