

Cocktail Tulipe à 15.70€

Le vin n'est pas compris dans ce cocktail
Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition.

13 pièces salées

Verrine guacamole crevette sauce cocktail

Tartare de tomate au basilic, mozzarella et pignons de pin grillé

Brochette melon, pastèque et jambon cru (en saison)

Œuf en mimosa au velouté d'asperges

Assortiment de canapés assortis

Mini navette thon / anchois

Légumes croque en sel, sauces assorties

Mini brioche d'escargots

Mini quiches assorties

Mini cassolette de colombo de poulet

Mini sandwich panini

Mini hot dog

Cassolette de haddock à la mangue

Boissons softs incluses dès 20 convives :

Eaux plates et gazeuses (1L pour 4 personnes), jus de fruit et sodas

Ce cocktail est servi de 12h à 16h, et de 19h30 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturé 43€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.

Cocktail Jonquille à 22.50€

Le vin n'est pas compris dans ce cocktail
Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition.

19 pièces (16 salées & 3 sucrées)

Brochette charcuterie et condiments

Mini navette thon anchois

Mini blinis au saumon fumé crème d'aneth

Assortiment de canapés

Tartare de tomate au basilic, mozzarella et pignon de pin grillé

Œuf en mimosa au velouté d'asperges

Verrine guacamole et crevette sauce cocktail

Soupe de pastèque, menthe et melon

Mini hot dog

Mini brioche d'escargots

Cassolette de haddock à la mangue

Mini sandwich panini

Assortiment de mini quiche

Mini cassolette de colombo de poulet

Beignet de crevette sauce asiatic

Mini brochette Lotte et saumon au curry

Riz au lait abricot confit et spéculos

Brochette de fruits

Mini choux chantilly

*Boissons softs incluses dès 20 convives :
Eaux plates et gazeuses (1L pour 4 personnes), jus de fruit et sodas, café*

Cocktail Lys à 31.90€

Le vin n'est pas compris dans ce cocktail
Nous tenons notre carte de boissons à votre disposition.

21 pièces salées (dont 6 pièces chaudes) et 4 pièces sucrées

Mini blinis au saumon fumé crème d'aneth
Bruschetta de foie gras de canard au pain de campagne, chutney aux fruits exotiques
Œuf en mimosa au velouté d'asperges
Cappuccino de moules au safran
Verrine salade de poulpe, olive et paprika
Assortiment de canapés
Brochette melon, pastèque, jambon cru (selon la saison)
Caviar d'aubergine, ricotta et effiloché de coppa
Tartare de poisson à l'aneth et raifort, écume de pamplemousse rose
Légumes croque en sel, sauces assorties
Verrine salade du couronnement
Tartare de tomate au basilic, mozzarella et pignon de pin grillé
Soupe pastèque, menthe et melon
Brochette de poisson fumé à la scandinave
Mini navette thon, anchois
Cassolette d'escargots au chardonnay
Beignets de crevettes sauce Asiate
Mignonette de caille aux fruits rouges
Brochette d'onglet de bœuf à l'échalotte
Mini brochette lotte et saumon au curry
Mini brochette d'agneau aux poivrons et herbes de Provence

Trifle ananas -mangue -passion et tapioca au lait coco
Snobinette Mousse au chocolat
Mini Paris Brest
Poire pochée chantilly Nutella

*Boissons softs incluses dès 20 convives :
Eaux plates et gazeuses (1L pour 4 personnes), jus de fruit et sodas, café*

Ce cocktail est servi de 12h à 16h, et de 19h30 à minuit. Au-delà, la présence de chaque maître d'hôtel sera facturée 44€ TTC par heure sur la base d'un maître d'hôtel pour 35 convives.

Pièces cocktail à l'unité

Pièces salées froides : 1.10€ pièce

Œuf en mimosa au velouté d'asperge

Cappuccino de moules au safran

Assortiment de canapés

Assortiment de mini quiches

Brochette melon, pastèque, jambon cru (selon la saison)

Caviar d'aubergine, ricotta et effiloché de coppa

Tartare de poisson à l'aneth et raifort, écume de pamplemousse rose

Légumes croque en sel, sauces assorties

Verrine salade du couronnement

Tartare de tomate au basilic, mozzarella et pignon de pain grillé

Soupe pastèque, menthe et melon

Mini navette thon / anchois

Mini sandwich panini

Pièces sucrées : 1.10€ pièce

Trifle ananas -mangue -passion et tapioca au lait coco

Snobinette Mousse au chocolat

Mini Paris Brest

Poire pochée chantilly Nutella

Pièces cocktail à l'unité

Pièces salées : 2.50€ pièce

Beignets de crevettes sauce asiatique

Cassiolette d'escargots au chardonnay

Mini brochette d'agneau aux poivrons et herbes de Provence

Mini hot dog

Cassiolette de haddock à la mangue

Mini cassiolette de colombo de poulet

Mini brioche d'escargot (**froid**)

Brochette charcuterie et condiments (**froid**)

Verrine salade de poulpe, olive et paprika (**froid**)

Verrine guacamole crevette (**froid**)

Pièces sucrées : 2.50€ pièce

Riz au lait abricot confit et spéculos

Mini choux à la chantilly

Pièces salées : 2.70€ pièce

Mignonette de caille aux fruits rouges

Brochette d'onglet de bœuf à l'échalotte

Mini brochette lotte et saumon au curry

Mini blinis au saumon fumé, crème d'aneth (**froid**)

Bruschetta de foie gras de canard au pain de campagne, chutney aux fruits exotiques (**froid**)

Brochette de poisson fumé à la scandinave (**froid**)