

LES SUGGESTIONS

LES ENTRÉES FROIDES

Blinis de Pommes de Terre au Foie Gras Mi-Cuit sur Salade	12,50€
Foie Gras Maison sur Salade de Fruits Confits	13€
Terre et Mer de Bavarois d'Asperges au Baby Homard	15€
Tarte Fine De Légumes de Printemps et Saumon Fumé	12€
Gâteau de Tourteau et Avocat, Salade et Pois Gourmands, Velouté de	13,50€
Brebis à la Menthe Fraîche	12,50€
Brochettes de Gambas Citrons Verts sur Salades	13,50€
Huîtres Pochées à la Grisette et ses Pousses de Légumes	13,50 €
Nori Maki de Foie Gras et Langoustines	12€
Salades de Serrano et Copeaux de Parmesan et Sucette de Tomate	12,50€
Salade de Magret Fumé Poires Caramélisées Jus d'Agrumes	12€
Carpaccio de Bœuf et Vinaigrette de Framboises	12€
Brochettes Cailles à La Cacahouète	12,50€
Assiette Asiatique	12,50€
Tartare de Thon Rouge aux Pommes Vertes	14,50€
Salade de Roquette et Légumes Grillés	10€
Salade d'Asperges en Marinade Balsamique	12,50€

LES POTAGES & LES CRÈMES, ETC ...

Potage de Potiron ,Croûtons aux Fines Herbes	5,50€
Potage de Tomates à la Banane et au Curry	5,50€
Potage aux Champignons Rôtis	5,50€
Potage au Cerfeuil	5,50€
Potage Pompadour	5,50€
Potage d'Asperges et ses Pointes	6€
Potage Saint-Germain aux Bâtonnets au lard	5,50€
Crème de Courgettes au Mascarpone	6€
Crème Dubarry	6€
Crème Endives à la Blanche	6€
Bisque de Homard	6,50€
Velouté de Poulet et Quinoa	5,50€
Velouté de Faisan aux Champignons des Bois	6€
Bouillon Oriental et Ravioli de Poisson ou Viande	6€

LES ENTRÉES CHAUDES

Bar au Tartare d Huitres et Crème Iodée Réduite au Riesling	14,50€
Saint-Jacques Poêlées, Rhubarbe Légèrement Acide et Crème de Balsamique	13€
Risotto de Crevettes au Safran	13€
Roulés de Soles au Thym, Blettes au Curcuma	12,50€
Homard à LAméricaine	16€
Pavé de Thon Rôti ,Bâtonnets de Mangue au Basilic	14€
Risotto de Quinoa sur Filet de Rouget en Vinaigrette de Coquillages	13,50€
Médailles de Lotte Rôti et Emulsion de Betterave	13,50€
Chaud / Froid de Tagliatelles Saumon et Ecrevisses	12,50€
Pavé de Saumon Grillé ,Courgettes au Curry et Curcuma	13,50€
Huîtres Chaudes , Endives Fondues , Safran et Piment	12,50€
Millefeuille de Rouget, Vinaigrette à la Tapenade	12,50€
Sardines Grillée et ses Moules Ratatouilles	13,50€
Nems d'Entrecôte aux Champignons sur sa Salades et Sauce Wasabi	12,50€
Salade de Foie Gras Sauté et Pommes Cannelles	13,50€
Ravioles de Truffes et Foies Gras et Jus de Girolles	14,50€
Ris de Veau aux Asperges et aux Champignons	14,50€
Salade de Pintade au Miel et Agrumes	12€
Aumônières de Petit-Gris de Bierwart au Parfum de Maitrank	12,50€

LES TROUS NORMANDS MAISON

Sorbet et Croustillant de Betterave	3€
Sorbet Pina – Colada et Sablé Breton	3€
Nos Parfums : Ananas, Poire, Citron, Groseille, Fraise, Etc	2,40€

LES PLATS

Possibilité de Prendre dans les Entrées Poissons Chauds (Majoration de 3 euros)

Noisettes de Chevreuil Rôtie aux Champignons des Bois et Poire Pochée	15,50€
Pintade Braisée, Vitelotte en Purée et ses Légumes	14€
Pavé d'Autruche Rôti, Lentilles et Jus de Réglisse	15€
Côtes de Veau à la Milanaise et Légumes Croquants	15€
Magret de Canard sur Lit de Spaghetti et Tagliatelles de Légumes	15€
Carré d'Agneau , Fenouil Safrané et Gratin Dauphinois	16€
Pavé de Veau Rôti, Déclinaison Céleri, Biscuit Carottes	15,50€
Waterzooi Façon Thai	14,50€
Côtes d'Agneau Rôties, Pommes à la Boulangère	15,50€
Brochettes de Bœuf Saveur d'Asie et Pommes Tournées	14€
Suprême de Caille sur Papillotes d'Aubergines et Emulsion d'Ail	14,50€
Filet de Porcelet , Sauce Péquet et Gratin de Patates Douces	15€
Emincé de Bœuf au Couscous	15€
Filet de kangourou Gratins de Légumes et Jus Emulsion de Poivre	16€
Duo de Côtes d' Agneau et Riz de Veau Pomme de Terre Sautées et Mille Feuille de Légumes	16,50€
Médailles de Lapin à la Provençale	14,50€
Tajine d'Agneau Tartines de manchégo et pesto rouge	15€

LES FROMAGES

Assiette Variée	4€
Chèvre Chaud sur Canapé	4€

LES DESSERTS

Pain Perdu au Chocolat	6€
Crème Brûlée au Chocolat Réglisse	6,50€
Moelleux Chocolat en Spaghetti et Glacé Menthe	8,50€
Framboisine et ses Bulles de Caramel	6€
Glace Caramel Salé - Citron Vert et Confit de Fruits Rouges	6,50€
Assiette de Verrines Gourmande	6€
Fuseaux d'Ananas Glacés à la Noix de Coco	6,50€
Macaron Cassis et Sabayon Menthe	7€
Crumble aux Fruits de Saison et Glace Snikers	6,50€
Clafoutis Tutti Frutti	6€
Profiterolles à la Vanille et Chocolat	6€

Pour les menus à la carte pour un minimum de 10 personnes, un seul choix possible pour l'ensemble des convives.

Pour les menus à la carte pour un minimum de 20 personnes, possibilité de deux choix pour l'ensemble des convives.

MENU DE DÉGUSTATION DE SAISON PRINTEMPS / ÉTÉ

ENTRÉES FROIDES

Salade d'Asperges en Marinade Balsamique
 Tartare de Thon Rouge aux Pommes Vertes
 Salades de Magret Fumé , Poires Caramélisées Jus d'Agrumes
 Terre et Mer de Bavaois d'Asperge au Baby Homard
 Foie Gras Maison sur Salade de Fruits Confits
 Carpaccio de Bœuf et Vinaigrette de Framboises
 Tarte Fine Légumes de Printemps et Saumon Fumé

ENTÉES CHAUDES

Saint-Jacques Poêlées, Rhubarbe Légèrement Acide et Crème Balsamique Risotto de Crevettes au Safran
 Pavé de Thon Rôti , Bâtonnets de Mangue au Basilic
 Chaud Froid de Tagliatelles Saumon et Ecrevisses
 Nems D'Entrecôte aux Champignons sur sa Salade et Sauce Wasabi
 Salade de Foie Gras Sauté et Pommes Cannelles
 Aumônières de Petit-Gris de Bierwart au Parfum de Maitrank

PLATS

Duo de Côtes d'Agneau et Riz de Veau Pomme de Terre Sautées et Mille Feuille de Légume
 Filet de Kangourou Gratin de Légume et Jus Emulsion de Poivre
 Filet de Porcelet, Sauce Péquet et Gratin de Patates Douces
 Suprême de Caille sur Papillotes d'Aubergine de Patates Douces
 Pavé de Veau Rôtis, Déclinaison Céleri, Biscuits Carottes
 Magret de Canard sur Lit de Spaghetti et Tagliatelle de Légumes
 Pintade Braiser, Vitelotte en Purée et ses Légumes

DESSERTS

Assiette de Verrines Gourmandes
 Moelleux Chocolat en Spaghetti et Glacé Menthe
 Macaron Cassis et Sabayon Menthe
 Glace Caramel Salé –Citron Vert et Confit de Fruits Rouges
 Fuseaux d'Ananas Glacés à la Noix de Coco
 Framboisine et ses Bulles de Caramel

49€/Pers - min 15 pers sans service

45€/Pers - min 30 pers sans service

Forfait personnel de salle **16€/h**

Cuisinier **17€/h**

Le cuisinier sera gratuit pour toute commande de repas supérieure à 800 euros

OPTIONS

Forfaits de Zakouskis	6€
Forfaits de Verrines	8€
Forfaits Zaks et Verrines	8,50€
Fromages	6€
Les Trous Normands	3€
Forfaits de Sélection de Vins	5,50€
Forfaits de Sélection de Grands Vins	10€
Forfaits de Sélection de Grands Crus	18€
Forfaits mousseux	4,50€

OPTIONS

1 entrée, un plat, un dessert

36€/Pers - min 15 pers sans service

33€/Pers - min 30 pers sans service

Pour les deux choix de menu possibilité de supprimer une entrée pour mettre un potage

MENU DÉGUSTATION DE SAISON AUTOMNE / HIVER

ENTRÉES FROIDES

Brochettes de Gambas Citrons Verts sur Salades
Tartare de Thon Rouge aux Pommes Vertes
Nori Maki de Foie Gras et Langoustines
Terre et Mer de Bavarois au Baby Homard
Foie Gras Maison sur Salade de Fruits Confits
Carpaccio de Bœuf et Vinaigrette de Framboises
Brochettes Cailles à La Cacahouète

ENTÉES CHAUDES

Saint-Jacques Poêlées, Rhubarbe Légèrement Acide et Crème Balsamique Risotto de Crevettes au Safran
Sardines Grillée et ses Moules Ratatouilles
Chaud Froid de Tagliatelles Saumon et Ecrevisses
Nems D'Entrecôte aux Champignons sur sa Salade et Sauce Wasabi
Salade de Foie Gras Sauté et Pommes Cannelles
Aumônières de Petit-Gris de Bierwart au Parfum de Maitrank
Médailles de Lotte Rôti et Emulsion de Betterave

PLATS

Duo de Côtes d'Agneau et Riz de Veau Pomme de Terre Sautées et Mille Feuille de Légume
Waterzooi Façon Thai
Filet de Porcelet, Sauce Péquet et Gratin de Patates Douces
Médailles de Lapin à la Provençale
Pavé de Veau Rôti, Déclinaison Céleri, Biscuits Carottes
Magret de Canard sur Lit de Spaghetti et Tagliatelle de Légumes
Pintade Braiser, Vitelotte en Purée et ses Légumes

DESSERTS

Assiette de Verrines Gourmandes
Moelleux Chocolat en Spaghetti et Glacé Menthe
Macaron Cassis et Sabayon Menthe
Glace Caramel Salé -Citron Vert et Confit de Fruits Rouges
Fuseaux d'Ananas Glacés à la Noix de Coco
Framboisine et ses Bulles de Caramel

49€/Pers - min 15 pers sans service

45€/Pers - min 30 pers sans service

BUFFET VA

15 à 40 pers **25€**

BUFFET POISSONS

41 à 80 pers **23€**

Salade de Petit Pois au Saumon et au Chorizo
 Rouleaux de Printemps Schizo et Moules, Sauce Curry
 Ballotine de Saumon Fumé à la Ricotta et Fruit de La Passion
 Brochette de Crevette Tigrée aux Sésame Noir et Miel de Ville sur Haine
 Mini Tomates aux Ecrevisses et sa Mayonnaise aux Poivrons
 Taboulé Vert au Crabe et aux Oignons Rouges
 Curry de Concombre aux Noix de Cajou

BUFFET VIANDES

Galantine de Foie gras et figue Éclat de Cacao
 Warps Façon Carpaccio de Bœuf
 Terrine de Volaille Confit Abricot ,Pruneaux
 Breasola à la Mozzarella di Bufala
 Jambon Persillé et sa Sauce Moutarde
 Poulet et Légume Thai
 Aubergines Grillées à la Mousse de Canard Confit
 Salade d'Artichaut à la Feta et à la Menthe
 Purée de Betterave, Orange et Cardamon

BUFFET CRÉATION

20 pers **25€**

BUFFET POISSONS

40 pers **23€**

Tartare de Saumon Mangue Curry
 Rillettes de Saumon et Homard à la Crème de Caviar
 Ballotine de Saumon Fumé à la Ricotta de Brebis et Pesto Rouge
 Brochette de Gambas Thai
 Mini Tomates aux Crevettes Grises et Mascarpone à la Roquette
 Gâteau de Truite Fumée
 Galette de Courgettes aux Ecrevisses et sa Mayonnaise aux Poivrons Confits

BUFFET VIANDES

Foie gras Terrine et son Confit de Prunes à l'Armagnac
 Salade Folle de Magret Fumé
 Vitello Tonnato (Rôti de Veau Sauce Câpres et Thon)
 Terrine de Lapin aux Figs et Airelles
 Prosciutto d'Aubergines
 Jambon Persillé et sa Sauce Moutarde
 Confit de Canard Fumé
 Salade de Chèvre et Lardons et sa Vinaigrette Miel Moutarde

ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes, Taboulé, Pommes de Terre à l'Ancienne , Crudités, Sauces.

BUFFET FROID TRADITIONNEL15 à 30 pers **20€**
à partir de 30 pers **18€****POISSONS**

La Terrine de Poisson Blanc et sa Brunoise et Crème de Raifort
Saumon en Belle -Vue
Gâteau de Truite Fumée
Saumon Fumé sur Biscuit d'Avoine
Brochette de Gambas
Mousse de Maquereau

VIANDES

Jambon à L'Os
Jambon de Parme
Terrine de Volaille aux Herbes de Provence
Galantine à la Figue
Salade de Lardons et Fruits Confits
Brochettes d'Aubergine et Poulet Fumé

ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes , Différentes Crudités, Sauce, Taboulé, Pain, Pommes de Terre à L'Ancienne

BUFFET FROID ESCOFFIER15 à 30 pers **22€**
à partir de 30 pers **21€****POISSONS**

La Tomate Maraîchère aux Crevettes
Saumon en Belle -Vue
Gâteau de Crabe
Ballotines de Saumon Fumé
Rouleau de Printemps aux Scampis
Salade de Truite Fumée

VIANDES

Jambon à L'Os
Bruschetta de Jambon de Parme
Terrine de Volaille aux Champignons
Galantine de Foie Gras aux Fruits Confits
Salade de Dinde et Légumes Grillés
Cailles Fumées au Porto

ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes , Différentes Crudités, Sauce, Taboulé, Pain, Pommes de Terre à L'Ancienne.

BUFFET FROID PRESTIGE

15 à 30 pers **25€**
à partir de 30 pers **22€**

POISSONS

Rillettes de Homard à la Crème de Caviar
Saumon Fumé d'Ecosse
Tartare de Thon à la Mangue
Sushi
Sashimi sur Blinis
Crevettes Grises et Mousse de Mangue
Brochettes de Gambas à la Citronnelle

VIANDES

Carpaccio de Boeuf et Vinaigre Balsamique
Pilaf aux Fruits et Porc Curcuma
Bonbons de Foie Gras Gelée de fruits
Canette Fumée et Craquants de Poires
Prosciutto d'Aubergine
Rillettes d'Oie et Baguette de Carottes

ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes , Différentes Crudités, Sauces , Taboulé, Pain, Salade, Pommes de Terre à L'Ancienne.

BUFFET CHAUD ET FROID DES INDES

15 à 30 pers **22€**
à partir de 30 pers **19€**

POISSONS

Galettes de Crabe "chaud "
Gambas Tandori
Pakorade de Poisson "chaud "
Samosa de Poisson
Cabillaud de Curry de Madras "chaud "
Crevettes au Lait de Coco "chaud "

VIANDES

Samosa de Porc " chaud "
Poulet Tikka
Brochettes d'Agneau à la Coriandre
Côtelettes d'Agneau au Sésame Noir
Kheema Matar " chaud "

ACCOMPAGNEMENTS

Raita de Pommes de Terre
Salade de Tomates aux Oignons
Choux - fleurs aux Aubergines et aux Haricots Verts "chaud "
Salade de Patates Douces

Pilaf aux Fruits
 Chapati (Pain)
 Sauce Raita
 Chutney de Coriandre

Délicieusement épicée et fascinante, la cuisine indienne est savoureuse, elle vous révélera des épices brûlantes grâce à ses traditions culinaires, issue à la fois de richesse et de pauvreté extrêmes.

BUFFET CHAUD ET FROID CHINOIS

15 à 30 pers **23€**
 à partir de 30 pers **20€**

POISSONS

Raviolis de Poisson “ chaud “
 Wonton “ chaud “
 Nems de Thon à la Menthe
 Crevettes à la Citronnelle et saké
 Sushi
 Sashimi
 Galettes de Poissons “ chaud “

VIANDES

Raviolis Chinois de Porc “chaud “
 Poulet aux Noix de Cajou “ chaud “
 Riz Frit au Porc et aux Crevettes “ chaud “
 Travers de Porc Sauce Aigre Douce
 Brochette de Canard au Saté “ chaud “
 Brochette de Porc Curry Rouge
 Salade de Légumes Croquants
Traditions et sagesse sont de mise dans l'évolution de la cuisine chinoise
L'esprit a beau faire plus de chemin que le coeur, il ne va jamais si loin. (Proverbe Chinois)

BUFFET CHAUD DU MONDE

15 à 30 pers **30€**
 à partir de 30 pers **27€**

INDES

Samosa de Poisson
 Crevettes au Lait de Coco
 Brochettes d'Agneau à la Coriandre
 Choux-Fleurs aux Aubergines et aux Haricots Verts

JAPONAISE

Raviolis Chinois de Porc
 Wontons
 Poulet aux Noix de Cajou

LATINO

Chili Con Carne
Empanadas de Champignons
Paella

MÉDITERRANÉE

Feuilles de Brick aux Fruits de Mer
Risotto aux Champignons
Sardines en Croûte
Cannelloni aux Asperges
Spaghettis Vongole
Tajine d'Agneau

BUFFET FROID ET CHAUD DU MONDE

15 à 30 pers **28€**
à partir de 30 pers **25€**

INDES

Gambas Tandori "chaud"
Galettes de Crabes "chaud"
Samosa de Porc "chaud"
Brochettes Poulet Tikka

JAPONAISE

Différents Sushi
Shachimi
Saumon Mariné au Saké

LATINO

Tortillas et Guacamole
Empanadas de Thon "chaud"
Poulet à la Cannelle "chaud"

MÉDITERRANÉE

Sardines Marinées "chaud"
Bruschetta de Parme
Salade de Chèvre à l'Ail
Moules aux Epinards (selon les saisons) "chaud"

ACCOMPAGNEMENTS

Raita de Pommes de Terre
Salade de Carottes du Gujerat
Salade de Tomates aux Oignons
Pilaf aux Fruits
Chutney de Coriandre
Pains (maison)

BUFFET ITALIEN50 à 100 pers **30€**
de 100 à 200 pers **27€****BUFFET ANTIPASTI**

Calamars frits
Olives Farcies
Beignet de Mozzarella
Bruchetta de Jambon
Salades de Tomates
Croquettes de Poisson
Salades de Melon Basilic
Brochettes de Gambas
Légumes Grillé
Polenta aux Crevettes
Farfalle Salsa Verdé

BUFFET ITALIEN

Cannelloni à la Viande
Cannelloni aux Champignons
Saucisse Italienne
Pennes à sa Façon
Dinde Farcis à L'italienne
Tortellini à la Tomate Séchée
Escalope Milanaise
Différent Pains Maison

BUFFET ITALIEN DU SOIR FROID50 à 100 pers **18€**
de 100 à 200 pers **16€**

Scampis Légèrement Relevé à l'Ail à l'Huile d'Olive de Sicile et Citron
Saumon Belle Vue à la Tapenade d'Olive
Les Fusillis à l'Italienne
Les Farfalles aux Artichauts Lardon et Mozzarella
Jambon de Serrano au Melon et Ses Fruit de Saison
Roti de Bœuf Façon Antipasti
Salade de Pommes de Terre aux Câpres et aux Oignons Rouges
Caponata
Aubergines Alla Parmigiana
Salade lentilles Vertes
Salade Caprese
Fromages et Raisin et Pain Maison

BUFFET DE TAPAS

TAPAS

À PARTIR DE 50 PERS
choix de 12 plats **25€**
choix de 14 plats **30€**
choix de 18 plats **35€**

Blinis de Hareng Fumé
Gambas à l'ail et jus de Basilic
Beignet de Légumes
Coquillage au Cava
L'asperge Bardée
Salade Pommes de Terre aux Anchois
Croquettes de Poisson
Huitre Pomme verte et Emulsion Citron Vert
Raviolis D'algues aux Crevettes et Jus de Gingembre
Sardine Grillée
La Paella
Pain D'olive Tomaté et Serrano
Empenadas au Poulet
Poulet Chasseur
Gratin de Légumes Manchégo
Champignons Farcies
Empenadas aux légumes et chèvre
Veau farcie à l'espagnole

OPTIONS POUR BUFFET

Location de forfait vaisselle	Sur devis
Location de forfait vaisselle prestige	Sur devis
Personnel de salle	18€/h
Personnel de cuisine	20€/h
Tables Hautes avec nappe	13,50€/pièce
Livraison de Buffet dans la région de Mons	15€
Transport du matériel dans la région de Mons 30 km	20€ dépôt et reprise
Transport du matériel au-delà de 30 km	Sur devis

POSSIBILITÉS DE SUPPLÉMENTS

Buffet fromages	8€/pers
Forfaits de Vins Classique et Soft	5,50€/pers
Forfait de Sélection de Grands Vins	10€/pers
Forfait de Sélection de Grands Crus	18€/p - min 20 pers
Forfait Vins du Monde	8€/pers

PRIX DES BUFFETS AVEC SERVICE

Demandez nous les tarifs All-in

Buffet fromages	7€/pers
Forfait de Verrines	5,50€/pers
Forfait de Sélection de Grands Vins	10€/pers
Forfait de Sélection de Grands Crus	18€/p - min 20 pers
Forfait Vins du Monde	8€/pers
Personnels de salle	18€/h
Frais de transport sur Mons	135€
Frais de transport au-delà de Mons	Sur devis
Heures supplémentaires par garçon	20€

LES ZAKOUSKIS

0,80€/Pièce

ZAKOUSKIS FROIDS ET CHAUDS

Wraps de Serrano
 Iris saumon et œufs de wasabi
 Salade de fruit et émulsion de curaçao
 Brochette de tomate confite, mozzarella et olives
 Blinis mousse de maquereau et schizo
 Confit niçois et émulsion de basilic
 Feuille de brick et fruits confits
 Wraps de légume grillé
 Pdt au saumon
 Pain D'olive Tomaté aux Anchois
 Maki de saumon
 Sucette de tomate pétillante
 Huitre Pomme verte et Emulsion Citron Vert
 Raviolis D'algues aux Crevettes et Jus de Gingembre
 Champignons Farcies aux girolles
 L'asperge Bardée
 Sucettes de chèvre aux graines
 Flûte de Foie gras et Gingembre
 Croquettes de Poisson sauce verte
 Salade de Mangue et Menthe
 Crème brûlée au safran

FORFAIT ZAKOUSKIS FROIDS ET CHAUDS CLASSIQUE

6,50€/Pers - 8 pièces/Pers

LES VERRINES

LES VERRINES FROIDES

1,20€/Pièce

Fromage de Chèvre
 Fruits Secs et Tomates Séchées
 Boudin Noir Spéculoos et Bananes Epicées
 Coquillettes Mâche Roquefort et Poires

LES VERRINES CHAUDES

1,20€/Pièce

Parmentier à la Tomate
 Crème Verte
 Barbet à la Provençale
 Purée de Brocoli au Gorgonzola
 Ravioles au Pesto

FORFAIT VERRINES FROIDES ET CHAUDES

8€/Pers - 6 pièces/Pers

FORFAIT ZAKS & VERRINES

6,5€/Pers - 6 pièces/Pers

LES VERRINES DE DESSERTS

1,80€/Pièce

Marmelade de Poires et Sablés
Tiramisu
Crème Brûlée
Irish Coffee
Crumble de Fruits Rouges
Muesli de Fraises au Mascarpone
Mousse au Chocolat-Café
Choux Farcis

FORFAIT DE VERRINES DE DESSERTS

5€/Pers - 3 pièces/Pers

COCKTAIL C & D

NOS CRUDS & DIPS

Assortiment de Grissini accompagnés de tapenade d'olive, tomate, ricotta à la truffe.
Assortiment de chips de légumes, tzatziki au safran

NOS SANDWICHES PRESTIGES

Petit pain aux céréales vital moelleux, jambon persillé, mayonnaise curry, mesclun et carottes à l'indienne.
Tartines de manchégo et pesto rouge.
Petit pain au maïs, mayonnaise de poivrons, écrevisses et salade de blé, courgettes grillées.
Petit pain au sarrasin, magret fumé, chèvre et abricot confit.
Wraps de saumon fumé, Philadelphia et jet de légumes.
Wraps de carpaccio de bœuf, parmesan et roquette.
Pain sucré au fromage blanc, noix de coco, framboises et cacao.
Pain sucré à la maquée mangue, menthe et pomme.

NOS SUCRÉS

Pop Corn sucré
Guimauves
Rocher chocolat
Divers...

16€/Pers - min 50 pers

14€/Pers - min 100 pers

12€/Pers - min 150 pers

COCKTAIL SLUNCH

mini desserts
bâtonnets de légumes
pains spéciaux
caviars de légumes
tapenades
etc...

20€/Pers - min 30 pers
18€/Pers - min 50 pers
16€/Pers - min 100 pers

FORFAIT JUS DE FRUITS, SMOOTHIES, COCKTAILS DE FRUITS, SOFT

Les prix sont hors services

5,50€/Pers

COCKTAIL MIXTE

Warps de Serrano
Iris saumon et œufs de wasabi
Salade de fruit et émulsion de curaçao
Brochette de tomate confite, mozzarella et olives
Blinis mousse de maquereau et schizo
Confit niçois et émulsion de basilic
Feuille de brick et fruits confits
Warps de légume grillé
Pdt au saumon
Pain D'olive Tomaté aux Anchois

10€/Pers - min 30 pers
9€/Pers - min 50 pers
8€/Pers - min 100 pers

Le cocktail comprend : le matériels de salle, le nappage, la décoration de table.

Durée 2h.

Le service : 1 garçon pour 25 pers .

Les prix sont hors services

COCKTAIL PORCELAIN

Focaccia
Roulé d'Aubergine
Samossas d'Epinard
Fleur de Chèvre
Barbet à la Provençale
Ravioles au Pesto
Purée de Brocoli au Gorgonzola
Boudin Noir Spéculoos et Bananes Epicées
Saumon Fines Herbes
Coquillettes Mâche Roquefort et Poire
Beignet de Crevettes

13€/Pers - min 50 pers
11€/Pers - min 100 pers
9€/Pers - min 200 pers

Le cocktail comprend : le matériel de salle , le nappage , la décoration de table.

Durée 2 h.

Le service : 1 garçon pour 25 pers.

Les prix sont hors services

COCKTAIL PRESTIGE

Brochette d'Agneau
 Baguette de Magret de Canard
 Brochette de Gambas Thaï
 Maki de Crevettes Grise
 Mini Rouleaux de Printemps aux Ecrevisses
 Légumes Grillé
 Différentes Olives
 Mini Galettes de Crabes
 Samosa de Bœuf
 Bruschetta de Parme
 Raviolis Vapeur Chinois de Porc
 Brochettes de Fruits
 Brochette de Tomate Confite et Mozzarella

17€/Pers - min 50 pers

15€/Pers - min 100 pers

OPTIONS POUR COCKTAILS

Forfait de Vins Classique et Soft	5,50€
Mousseux à la place du vin	5€
Champagne à la place des mousseux	10€
Mignardises et café	3,50€
Bières spéciales	2,50€
Cocktail d'espumas	5,50€
Heures supplémentaires de service	20€

