

COCKTAIL DINATOIRE



LES FORMULES

du cocktail

Le COCKTAIL DINATOIRE

Pour COMMENCER

- TOAST FOIE GRAS •
- SAUMON TAPENADE •
- FROMAGE FRAIS POIVRONS ANCHOIS •
- TORTILLA DE VOLAILLES FACON TAJINE •
- GASPACHO •

Ardoise de CHARCUTERIE

- CHORIZO •
- JAMBON SERRANO •
- SAUCISSON DE CAMPAGNE •
- CHARCUTERIE AVEYRONNAISE •

Les mini SANDWICHES

- BURGER MAGRET •
- CHÈVRE ET FIGUE •
- SERRANO ET CHOP SUEY •
- BŒUF ROSSINI •
- SAUMON ET CRÈME ACIDULÉE •

Ardoise de FROMAGES

Sur une NOTE SUCRÉE

- FINANCIER COCO •
- MACARON CHOCOLAT MENTHE •
- RIZ AU LAIT •
- MONTBLANC •

TARIF

14 pièces

16,00€ TTC par personne

Les tarifs s'entendent TTC. TVA à 10% sauf sur les boissons alcoolisées dont la TVA est à 20%.

LES FORMULES

du cocktail

Le COCKTAIL DE L'AUBERGE

Pour COMMENCER

- FOIE GRAS SUR SON SABLE AU THYM ET CHUTNEY •
- SAUMON TAPENADE • CREVETTE EN BEIGNET •
- VERRINE DE PURÉE DE PATATE DOUCE ET SAINT JACQUES •
- TORTILLA DE VOLAILLES FAÇON TAJINE • GASPACHO •
- VELOUTÉ DE PETIT POIS GLACÉ A LA MENTHE •

Les CRAQUANTS CROQUANTS

- CAGETTES DE LÉGUMES FRAIS, L'ANCHOÏADE, LA SAUCE COCKTAIL, CRÈME AIGRELETTE •

Les ARDOISES

- LES FOIES GRAS MI-CUIT, JAMBON SERRANO
AVEC TOAST DE PAIN DE CAMPAGNE ET SAUCE TOMATE ACIDULÉE •

Les mini SANDWICHES

- BURGER MAGRET • CHÈVRE ET FIGUE •
- SERRANO ET CHOP SUEY • BŒUF ROSSINI •
- SAUMON ET CRÈME ACIDULÉE •

Ardoise de FROMAGES

Sur une NOTE SUCRÉE

- FINANCIER COCO • MACARON CHOCOLAT MENTHE •
- RIZ AU LAIT • MONTBLANC •
- NOUGAT GLACÉ • TARTE CITRON MERINGUÉE •

TARIFS

10 pièces

14 pièces

17,00€ TTC par personne

21,00€ TTC par personne

LES FORMULES

du cocktail

Le COCKTAIL PRESTIGE

Pour COMMENCER

- FOIE GRAS SUR SON SABLE AU THYM ET CHUTNEY •
- SAUMON RICOTTA AUX HERBES • CREVETTE EN BEIGNET •
- VERRINE DE PURÉE DE PATATE DOUCE ET SAINT JACQUES •
- COQUILLES D'ŒUF MIMOSA À L'HUILE DE TRUFFE • GASPACHO •
- VELOUTÉ DE PETIT POIS GLACÉ A LA MENTHE •

Les CRAQUANTS CROQUANTS

- CAGETTES DE LÉGUMES FRAIS, L'ANCHOÏADE, LA SAUCE COCKTAIL, CRÈME AIGRELETTE •

Les ARDOISES

- LES FOIES GRAS CRUS AU SEL, MI-CUIT, JAMBON SERRANO AVEC TOAST DE PAIN DE CAMPAGNE ET SAUCE TOMATE ACIDULÉE •

Les mini SANDWICHES

- BURGER MAGRET • CHÈVRE ET FIGUE • SERRANO ET CHOP SUEY •
- BŒUF ROSSINI • SAUMON ET CRÈME ACIDULÉE •

Ardoise de FROMAGES

Les COCOTTES

- COCOTTES D'ALIGOT ET MIGNON DE PORC •
- COCOTTES DE MINI RATATOUILLE ET CREVETTES PILI PILI •

Sur une NOTE SUCRÉE

- FINANCIER COCO • MACARON CHOCOLAT MENTHE • RIZ AU LAIT • MONTBLANC •
- NOUGAT GLACÉ • TARTE CITRON MERINGUÉE •
- CHAMALLOW CARAMELISÉ ET GRENADINE ACIDULÉE •

TARIFS

10 pièces

14 pièces

19,00€ TTC par personne

23,00€ TTC par personne

LE COCKTAIL

Les prestations « SERVICE COCKTAIL »

Une formule « TOUT COMPRIS »

Vous ne vous occupez de rien, nous fournissons le nappage en tissu blanc, la verrerie (flûte à champagne & verre cocktail), les vasques à champagne, les carafes ainsi que les glaçons.

Nous effectuons la mise en place & le service du cocktail.

TARIFS

En fonction du nombre de convive et de la formule
TVA à 10% sauf sur les boissons alcoolisées dont la TVA est à 20%.