

LE COCKTAIL



LE COCKTAIL

Qu'il soit sucré ou salé, le cocktail est un moment important du mariage, votre famille, vos amis & toutes les personnes qui vous sont chères sont là pour partager avec vous ces moments de bonheur.

Chaque cocktail est différent, c'est pour cela que nous souhaitons vous réaliser du sur mesure & ainsi vous proposer le cocktail qui vous ressemble.

Les prestations « SERVICE COCKTAIL »

2 FORMULES AU CHOIX :

La 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.

3,50€ / adulte

&

1,50€ / enfant

La formule « SERVICE SEUL »

Le(s) serveur(s) effectuent le service du vin d'honneur.

Vous fournissez le nappage et la verrerie.

90,00€ / serveur

INFO : Nous pouvons réaliser des gourmandises sucrées & salées pour le cocktail sans que nous ne nous occupions du service de celui-ci.

LES GOURMANDISES

du cocktail

Les SALÉS

- TOAST FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICE ET SON CHUTNEY OU SA GELÉE 1,25 €
- TOAST SAUMON FUMÉ ET TAPENADE 1,25 €
- TOAST FAÇON « PAN CON TOMATE Y JAMÓN » 1,25 €
- CHOU PANÉ AU SÉSAME ET MOUSSE DE SAUMON 1,25 €
- SABLÉ SAUMON FUMÉ, RICOTTA ET BAIES ROSES 1,50 €
- SABLÉ AU THYM CONFIT DE FIGUES ET SON FOIE GRAS 1,50 €
- SABLÉ MOUSSE DE LÉGUMES ET MAGRET FUMÉ 1,50 €
- SUCETTE DE FOIE GRAS PANÉE 1,75 €

Les BROCHETTES

- TOMATE / MOZZARELLA / MAGRET
 - MELON / PASTÈQUE / JAMBON
 - PRUNEAUX / LARD
 - CANTAL / RAISIN / PAIN D'ÉPICES
- 80 pièces 75,00 €

LES GOURMANDISES

du cocktail

Les VERRINES

- SOUPE DE MELON AU MUSCAT ET SERRANO 1,50 €
- VELOUTÉ DE PETIT POIS GLACÉ À LA MENTHE 1,50 €
- GASPACHO ANDALOU 1,50 €
- VELOUTÉ DE BETTERAVE, POMMES GRANNY ET MAGRET 1,50 €
- VERRINE DE POMME DE TERRE DOUCE ET CREVETTE PILI PILI 1,50 €
- TOMATE MOZZARELLA, TAPENADE 1,50 €
- NOIX DE SAINT JACQUES, BOUDIN AUX POMMES 2,00 €
- COQUILLE D'ŒUF MIMOSA À L'HUILE DE TRUFFE 2,00 €
- CONFIT D'OIGNONS ET FOIE GRAS MI-CUIT 2,00 €
- MOUSSE DE SAUMON FRAIS ET TARTARE D'AGRUMES 2,00 €

Les CAGETTES DU JARDIN

- LÉGUMES DE SAISON CRAQUANTS ET CROQUANTS pour 20 pers. 25,00 €
servis avec quelques sauces (cocktail, aigrelette, moutarde ancienne, citron vert...)

LES GOURMANDISES

du cocktail

Les MINI SANDWICHES

- SANDWICH CHÈVRE FIGUE 1,50€
- SANDWICH SAUMON ET CRÈME ACIDULÉE 1,50€
- SANDWICH SERRANO CHOP SUEY 1,50€
- BURGER MAGRET ET OIGNONS CARAMÉLISÉS 2,00€
- BURGER BŒUF FAÇON ROSSINI 2,00€

Les FROMAGES

- BULLE SURPRISE DE LAGUIOLE, RAISIN, NOIX 1,50€
- PAIN D'ÉPICE ET ROQUEFORT, TARTARE DE POIRE 1,50€
- TÊTE DE MOINE OU PETIT BASQUE ET CONFIT DE GROSEILLE 1,50€

LES GOURMANDISES

du cocktail

Les SUCRÉS

- MACARON AUX SAVEURS DE VOS ENVIES 1,25€
- FINANCIER COCO 1,25€
- ROCHER CHOCOLAT 1,25€
- MONTBLANC 1,25€
- BRIQUE PRALINÉ / NOISETTE 1,50€
- OPÉRA CAMEL BEURRE SALÉ 1,50€
- TARTE CITRON MERINGUÉE 1,50€
- TIRAMISU 1,50€
- GÂTEAU A LA BROCHE 24,00€ le kilo
- FOUACE AVEYRONNAISE 9,00€ pièce
- TARTE AUX FRUITS DE SAISON 60 parts 22,00€ la plaque
- SOLEIL DE MARCILLAC 9,00€ pièce
- LA PYRAMIDE DE MACARON 100 pièces 115,00€

LES ATELIERS GOURMANDS

du cocktail

L'atelier PLANCHA « TERRE & MER »

12,50€ / pers.

La plancha est composée de **4 VERRINES** à base de produits issus de la **TERRE** (aiguillette marinée, foie gras de canard...) et de la **MER** (noix de saint-jacques, crevettes et supions) qui évoluent au fil des saisons.

Les verrines sont garnies de mini ratatouille, purée de patate douce, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, chop suey, ...

Ces verrines sont accompagnées par **4 TOASTS SALÉS OU SABLÉS** (au choix parmi la liste).

L'atelier FRAÎCHEUR

2,50€ / pers.
(3 shooters / pers.)

Différents shooter fraîcheur :

- GASPACHO DE TOMATE À LA MENTHE FRAÎCHE
- VELOUTÉ DE MELON / FRAMBOISE FRUIT
- GASPACHO CONCOMBRE / CRABE / PAPRIKA
- VELOUTÉ BETTERAVE / MAGRET
- VELOUTÉ PETITS POIS / MENTHE

L'atelier JAMBON

1,50€ / pers.
(à partir de 100 pers.)

- LE JAMBON DE PAYS SERA DRESSÉ SUR SON PRÉSENTOIR
- SERVI SUR DES TOASTS GRILLÉS DE TOMATE CONCASSÉE À LA CIBOULETTE

Le jambon est fourni par les mariés.

Nous fournissons les toasts de pain grillés. Nous réalisons la concassée de tomate à la ciboulette. Nous découpons le jambon devant les convives.

LES BOISSONS *du cocktail*

En partenariat avec le talent & les conseils des cavistes ruthénois : Cave Ruthène, Alambic et Vieilles Bouteilles, Vins Falguières et La Cave de Marius.

Nous vous proposons une carte des vins & champagnes idéale pour des manifestations au grand nombre.

Un merveilleux rapport Qualité/Prix : Qualité pour le bonheur de tous vos invités & Prix pour votre bonheur !

Dans cette formule, nous nous occupons de tout : nous amenons les bouteilles sur le lieu du mariage, nous servons les vins & champagnes, nous reprenons les bouteilles non ouvertes & nous vous facturons uniquement les bouteilles consommées, nous comptabilisons avec vous le stock initial & final.

POUR LE VIN D'HONNEUR

Les COCKTAILS « MAISON »

- LE PUNCH 10,00€ le litre
- LA SANGRIA 10,00€ le litre
- LA SOUPE DE CHAMPAGNE 10,00€ le litre

Les SANS ALCOOL

- COCA COLA (1,5L) 3,50€ / btlle
- ICE TEA (1,5L) 3,50€ / btlle
- PERRIER (1L) 2,50€ / btlle
- JUS DE FRUITS (ORANGE ET MULTIVITAMINÉ) (1L) 3,50€ / btlle
- JUS DE POMME DE PRUINES (1L) 4,00€ / btlle