

Cocktail suivi d'un buffet

Accueil de vos invités

Cocktail 8 pièces/pers.
(5 salées froides, 3 salées chaudes)

Les Pièces Froides

Pièces « Tradition »

« Arlequin »
Crevettes aux saveurs d'orient
Canard fumé exotique
Croustillant de gésier confit sur confiture d'oignons

Pièces « Saveur »

Croustille de carotte ou brocoli au cumin
Mini wrap au jambon & fines herbes
Croustade de guacamole & gambas marinée

Pièces « Prestige »

Dôme de foie gras et sa pipette de Jurançon
Allumette scandinave
Savarin aux légumes verts et Saint Jacques marinée
Croustille de tomate séchée
Blinis et sa roulade de saumon au fromage frais
Pince d'orange confite & magret fumé...

Assortiment de Mini Brochettes

Pomme d'amour (tomate cerise caramélisée)
Bœuf mariné aux épices & huile d'olives
Crevette royale & pois gourmand

Pièces Façonnées

Emincé de saumon rose mariné à l'aneth
Coffrets d'huîtres & coquillages pochés et enrobés froids

Assortiment de Mini Verres

Mousse de betterave acidulée
Gaspacho Andalou (tomates & épices)
Gobelet du jardinier (fromage blanc, carotte, concombre)
Salade exotique en coupelle bambou
Eprouvette de gaspacho de fruits

Les Pièces Chaudes

Croustade de champignons
Beignet de crevettes
Samoussa volaille & légumes
Mini nems
Mini croq', délices "Hauville", mini boudins antillais, briochines d'escargots
Mini brochettes de crustacés sauce curry
Mini brochettes de poulet mariné, sauce aigre douce
Mini brochettes d'agneau et poivrons à la provençale
Dés de jambon « façon créole »





Buffet "Prestige"

PETITE ENTRÉE D'ACCUEIL

(peut être posée sur table juste avant votre passage, si vous le souhaitez)

Tartare de la mer au tabasco
ou Soufflé d'asperges, sauce aurore

ASSORTIMENT D'ENTRÉES

Terrine fine de saumon à l'échalote, sauce raifort
Escalopes de saumon mariné à l'aneth
Emincé de flétan à la mexicaine
Dodine de pintade aux fruits secs
Terrine de lapin aux pruneaux, confiture d'oignons
Terrine de foie de volaille forestière
Mousseline de petits légumes

ASSORTIMENT DE PLATS PRINCIPAUX

Rôti de bœuf tranché
Roti de porc aux pruneaux
Jambon à l'os

Accompagnés de salades composées :
Salade piémontaise
Fraicheur (aux légumes de saison)

Option buffet chaud : +1,50 €ttc

Vous pouvez remplacer les viandes froides et les salades de votre buffet par un plat principal chaud servi au buffet ou à table.

Si le plat chaud est servi à table, l'équipe de service sera renforcée à raison d'un serveur pour 20 convives et entraînera une majoration de 2,50 €ttc/pers.

(dans ce cas, le fromage sera servi à table accompagnée d'une salade verte)

Amandine de poulet au foie gras, crème ciboulette
ou Caille désossée farcie aux champignons noirs et raisins, sauce aux amandes
ou Gigolette de canard, jus d'ail et thym
ou Suprême de poulet au foie gras et duxelle de champignons, crème champignons
ou Fondant de Porc, au jus de citron

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de 2 légumes à sélectionner par la suite

PLATEAUX DE FROMAGES

BUFFET DE DESSERTS (voir notre carte)

CAFE

PAIN



Buffet "Excellence"

PETITE ENTRÉE D'ACCUEIL

(peut être posée sur table juste avant votre passage, si vous le souhaitez)

Queues d'écrevisses rôties aux pommes
ou Timbaline de brocolis & saumon rose

ASSORTIMENT D'ENTRÉES

Saumon fumé
Chiffonnade de saumon au gros sel
Terrine de Noix de Saint Jacques
Colin entier reconstitué
Alphas de magret de canard fumé
Carpaccio de boeuf au basilic
Carpaccio de canard à l'essence d'orange
Opéra de foie gras
Coffrets de coquillages pochés froids

ASSORTIMENT DE PLATS PRINCIPAUX

Aiguillettes de filet de canard grillé
Filet de veau forestier façon tournedos

Accompagnés de salades composées :

Salade de poulet fumé aux agrumes
Salade splendide (céleri, avocat, champignons de Paris, poivrons rouges, oignons...)

Option buffet chaud : +1,50 €ttc

*Vous pouvez remplacer les viandes froides et les salades de votre buffet
par un plat principal chaud servi au buffet ou à table.*

*Si le plat chaud est servi à table, l'équipe de service sera renforcée à raison d'un serveur pour 20 convives
et entraînera une majoration de 2,50 €ttc/pers.*

(dans ce cas, le fromage sera servi à table accompagnée d'une salade verte)

ou **Caille désossée farcie aux champignons noirs et raisins**, sauce aux amandes
ou **Noisettes d'agneau rôties**, jus aux baies roses
ou **Magret de canard** à la miellée d'acacia et citron vert
ou **Filet de veau façon tournedos**, sauce ivoire

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de 2 légumes à sélectionner par la suite

PLATEAUX DE FROMAGES

BUFFET DE DESSERTS (voir notre carte)

CAFE

DECORATION FLORALE DES BUFFETS & COMPOSITION DE FRUITS

PAIN



Carte des desserts

* Buffet de desserts : sélectionnez un assortiment de 3 à 4 types de gâteaux, qui pourront être présentés sous forme d'une pyramide avec fontaines scintillantes.

* Le dessert peut aussi être servi à table sur assiette. Dans ce cas, 2 à 3 types de gâteaux

LES RECONNUS

Ambre	(crème chocolatée coupée de crème brûlée & nougatine)
Brésilien	(mousse citron vert & noix de coco)
Fraisier	(génoise, mousseline Kirsch, fraises, pâte d'amande)
Framboisier	(génoise, mousseline Kirsch, framboises, pâte d'amande)
Marigny	(crème choco/caramel, génoise meringuée amandes, noisettes, émincé de poires caramélisées cannelle)
Montmartre	(biscuit Joconde, chocolat blanc, framboise)
Montélimar	(biscuit, mousse caramel très fine & brisures de nougatine)
Noisetier	(bavaroise pralinée sur dacquoise noisettes & amandes)
Opéra	(feuille de biscuit aux amandes, crème café & chocolat)
Royal chocolat	(praliné, chocolat blanc, feuilletine)
Tropicale	(passion, fruits rouges)

Sablé aux fraises (selon saison)

Tarte citron vert meringuée

Tarte normande (spécialité de la maison - excellent)

Tarte craquelin (pâte sablée aux noix, génoise, fruits rouges)

Tartes diverses de saison

Pièce montée Traditionnelle en choux aromatisés au Grand Marnier



LES TENDANCES

Crème brûlée

Demi macaron citron framboise

Ananas rôti aux quatre épices & sa crème fruitée

Gaspacho fraise

Verrines

- Fraîcheur fruitée (mangue, myrtille)
- Mousse grand-mère chocolat et sa pipette de crème anglaise
- Caramel beurre salé & noix de pécan grillées
- Crumble de fruits rouges



Ateliers animations culinaires



Si vous choisissez un cocktail 15 ou 18 pièces, une animation "Tradition" est comprise (à sélectionner ci dessous).
pour un choix fait dans la catégorie supérieure :

Prestige : + 150,00 €ttc

Excellence : + 250,00 €ttc

Pour toute animation supplémentaire intégré à votre cocktail, prévoir un supplément de :

- 250,00 €ttc pour une animation Tradition,

- 400,00 €ttc pour une animation Prestige

- 500,00 €ttc pour une animation Excellence

Animations " Tradition "

Coin tartines

Pains fantaisies tranchés accompagnés de garnitures dont rillettes de poisson, crevettes, gésiers, fromage frais aux herbes, confiture d'oignons et figues, guacamole...

Coin foie gras

Foie gras mi-cuit et poêlé accompagnés de confitures et pains spéciaux...

Atelier jambon italien

Découpe de jambon italien accompagné de pains spéciaux et de garnitures dont tapenades diverses

Stand mini hamburgers

Mini hamburgers élaborés devant vos invités à base de steak haché, fromages divers, tomate, oignon, foie gras, confitures et sauces diverses...

Stand tapas

Assortiment de tapas froids et chauds présentés devant vos invités

Atelier mini crêpes

Crêpes salées ou sucrées avec accompagnements préparées devant vos invités

Candy Bar

Assortiment de bonbons

Animations " Prestige " : 150,00 €ttc

Plancha de la mer

Gambas, noix de Saint Jacques, rouget, encornet mariné cuit à la plancha

Atelier huîtres fraîches

Ouverture en tout ou partie d'huîtres devant vos invités

Atelier saumon mariné

Découpe de saumon mariné accompagné de pains et garnitures...

Coin plancha

Assortiment de brochettes : boeuf, volaille, Saint Jacques, gambas...

Buffet grillades

Cuisinées devant vos invités dont volailles, magret de canard, agneau, gambas...

Buffet italien

Bruschetta de jambon de parme, verrine de melon & framboise, mini poivron farci au thon, chiffendish de Farfalle tomate/basilic...

Stand indien

Sauté de boeuf Massala, beignets d'oignon rouge, assortiment de samoussa, poivron farci au thon...

Stand oriental

Tajine de veau à l'oriental, aubergine au chèvre, olive marinée pimentée, assortiment de bricks, verrine de soupe marocaine froide...

Fontaine de chocolat

Grande fontaine ou assortiment de petites fontaines de chocolat accompagnées de brochettes de fruits et/ou brochettes de bonbons

Stand Mojito - 100 verres

Préparation du cocktail mojito préparé devant vos invités

Animations " Excellence " : 250,00 €ttc

Charrette de la mer

Banc de coquillages sur glace

Stand normand

Assortiment de pièces froides et chaudes normandes (fricassée de volaille aux champignons, terrine de cannette aux pommes, mini marmite dieppoise, fromages...)

Stand antillais

Sauté de lotte & gombos, beignets de crevette, verrine de guacamole, poivrons & gambas...

Stand asiatique

Nems, sauté de boeuf thai, crevettes sauce piquante, carrés de sushis...

Stand Smoothies

Préparation de cocktails de fruits préparés devant vos invités

Charrette à glace

Sorbets et/ou glaces

Barbe à papa

Machine à barbe à papa gérée par nos soins aux parfums fraise & vanille