



Nos Cocktails

*Pièces cocktail à sélectionner par vos soins selon la
formule choisie*

Pièces salées froides

Crevette nénuphar au radis noir

Mini rouleau de saumon au fromage frais

Mini canapé au fromage frais et noix

Macaron au foie gras

Mini bagel au jambon de pays

Mini bagel au saumon

Triangle Nordique au saumon et curry

Roulé de viande des grisons et fromage frais



Brioche à la niçoise
Mini canapé au fromage frais et noix
Tortillons de radis noir à la Fourme D'Ambert
Pince-moi de comté et abricot poivré
Mini œuf de caille au plat
Navette à la mousse de crabe
Navette à la mousse de thon
Bonbon de foie gras au spéculos
Mini wrap à la ricotta
Finger de pain jaune et saumon
Panier gourmand à la tomate séchée
Bouchon de Sancerre et chiffonnades de parme

Nos mini-verrines

Verrine de caviar de tomate et chantilly de fromage frais
Verrine de confiture de cerise noire et chantilly de fromage frais
Verrine de guacamole et crevettes
Verrine de caviar de poivron et œuf de caille poché
Verrine d'aubergine fromage frais et parmesan



Les mini-brochettes

Brochette de tomate et mozzarella au pesto

Brochette au poulet et citron

Brochette de tomate confite et olives

Nos amuse-bouches chauds

Mini nem à la courgette

Mini feuilleté au saumon

Mini croque-monsieur

Crevette parmentière

Samoussa chèvre et épinard

Mini pizza

Tartelette à la fourme d'Ambert

Mini hamburger

Coquille Saint Jacques à la Normande Samossa

Les pains surprises 50 parts

Pain surprise Nordique

Pain surprise assorti

Pain surprise brioché

Pain surprise Charcuteries



Pièces sucrées

Mini éclair au chocolat

Mini éclair au café

Mini tartelette à la framboise

Mini tartelette à la fraise

Macaron varié

Mini cannelé Bordelais

Délice pomme-cannelle

Mini croustillant au chocolat

Mini brownies

Mini mille-feuille

Mini opéra

Mini tartelette au citron meringué

Mini baba au rhum

Mini opéra



*Animations culinaires en option avec service
obligatoire*

Foie gras poêlé servi sur Bannette tranchée

Gambas flambées sur caviar provençal

Plancha de Saint-Jacques flambées sur fondue de poreaux

Atelier Norvégien avec de crevettes, tarama, blinis, citron et crème d'herbes

Brochette de magret de canard et abricot sur plancha

Crêpes sucrées au sucre, au chocolat, à la confiture, à la banane chocolat

Vos options en supplément

Apéritif, soft, nappage, verrerie...

Nous consulter



Tarifs cocktail *(Hors matériel et hors livraison)*

6 pièces par personne : 8.50 € TTC

8 pièces par personne : 11.50 € TTC

10 pièces par personne : 13.90 € TTC

12 pièces par personne : 15.90 € TTC

14 pièces par personne : 18.50 € TTC

16 pièces par personne : 20.75 € TTC

18 pièces par personne : 22.50 € TTC

20 pièces par personne : 24.50 € TTC

22 pièces par personne : 26.50 € TTC

24 pièces par personne : 28.10 € TTC

Pain surprise 50 parts : 36.90 € TTC

Tarifs animation

Salée par personne : 2.90 € TTC

Sucrée par personne : 3.50 € TTC

* TVA 10%

