

Carte des Cocktails

Toasts :

Assortiments de produits de la Mer et de la Terre

Mini- Bagels :

Fromage et Œuf de truite., Saumon fumé et Fromage au Raifort, Foie gras et Confit d'Oignons, Cheddar, Jambon de Pays

Verrines :

Assortiments de produits de la Mer et de la Terre

Tortillas :

Saumon-Aneth, Poulet aux Épices, Pastrami, Légumes

Navettes :

Aux 2 Saumons, Thon-Poivrons, Fromage et Menthe poivrée, Poulet sauce Caesar

Pics Brochettes :

Tomate marinée et Jambon de Pays, Comté et Pommes, Olive noire et Mozzarella, Poulet et Ananas, Magret et Abricot

Réductions sucrées :

Macaron, Choux garnis (Vanille, Citron, Exotique, Chocolat), Croustillant chocolat, Millefeuille, Paris-Brest, Tartelettes Framboise, Citron, Chocolat

Formules Cocktail

Plateau de Toasts Variés 24 Pièces :	22.00€*
Plateau de Verrines 24 Pièces :	24.00€*
Plateau de Mini Tortillas 24 Pièces :	24.00€*
Plateau de Minis Navettes 24 Pièces :	24.00€*
Plateau de Minis Bâgels 24 Pièces :	35.00€*
Plateau de Pic Brochettes 24 Pièces :	30.00€
Plateau de Réductions Sucrées 24 Pièces :	25.00€*
Brioche (14 tranches) :	8.80€*
Chouquettes :	Plateau de 40 pièces : 8.50€*

Cocktail dînatoire : Assortiments

5 Amuse-Bouche salés :	5 pièces /pers :	5.10€*
8 Amuse-Bouche salés + 2 sucrés :	10 pièces/pers :	10.00€*
9 Amuse-Bouche salés + 3 sucrés :	12 pièces/pers :	12.00€*
12 Amuse-Bouche salés + 3 sucrés :	15 pièces/pers :	15.00€*

Ateliers planchas : (mini 25 pers)

Tarif suivant le nombre de personnes, les mets et la durée du cocktail.

Service au forfait (suivant la durée). Vaisselle suivant le type de cocktail organisé.

