



Cocktails

Apéritif

Cocktail 6 pièces

N°1

6.39 € par personne

Les Best of

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daikon

Brochettes

- Brochette « Viêt-Nam » - sauce rouge
- Brochette de tomates confite et bille de Mozzarella
- Millefeuille de foie gras au pain d'épices

Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

Cocktail 6 pièces

N°2

6.39 € par personne

Pétales et croustillants

- Popelini de la mer
- Transparence de St jacques à la coriandre
- Pétale de crevette au Daikon

Brochettes

- Pique de poulet mariné
- Médaillon de volaille aux petits légumes et crème parfumé
- Roulade jambon Serrano à l'aubergine grillée

Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

Cocktail 9 pièces

10.47 € par personne

Pétales et croustillants

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daikon

Brochettes

- Brochette de tomates confite et bille de mozzarella
- Roulade jambon Serrano à l'aubergine grillée

Bouchées

- Médaillon de volaille aux petits légumes et crème parfumé
- Brochette « Viêt-Nam » - sauce rouge
- Millefeuilles de foie gras au pain d'épices

Verrine ou Pièce chaude

- Verrine de Salpicon de courgettes, Serrano
ou
- Croustillant de Gambas au poivre du Timut

Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais



Cocktails

En-Cas salé

Cocktail 12 pièces

Cocktail 14.55€ par personne

les Best of

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daikon

Brochettes

- Brochette de tomates confite et bille de Mozzarella
- Brochette de poulet au curry rouge

Bouchées

- Popelini de la mer
- Millefeuilles de foie gras au pain d'épice
- Roulade Serrano à l'aubergine grillée
- Médaillon de volaille aux petits légumes et crème parfumé
- Pique de mignons fumé et trappe

Verrines ou pièce chaude

- Verrine de Salpicon de courgettes, Serrano
ou
- Croustillant de Gambas au poivre du Timut

Sandwich cocktail

- Bun's au foie gras et magret de canard fumé

Cocktail 15 pièces

Cocktail à 18.63€ par personne

les Best of

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daikon

Brochettes

- Brochette de tomates confite et bille de mozzarella
- Brochette de poulet au curry rouge

Bouchées

- Pique de mignons fumé et trappe
- Mille feuilles de foie gras au pain d'épices

Tapas

- Tortillas au Serrano
- Tortillas saumon
- Houmous et Pois cassés, croûtons

Sandwich cocktail

- Club sandwich
- Bun's au foie gras et magret de canard fumé

Verrines ou pièce chaude

- Verrine de Salpicon de courgettes, Serrano
ou
- Croustillant de Gambas au poivre du Timut

Brochettes du monde

- Brochette « Viêt-Nam » -sauce rouge
- Brochettes de saumon mariné à la Tahitienne

Minimum 15 personnes
Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et
réalisés à base de produits frais

Minimum 20 personnes
Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et
réalisés à base de produits frais



Cocktails

En-Cas salé et sucré

Cocktail 12 pièces

Cocktail 13.66 € par personne

les Best of

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daikon

Brochettes

- Brochette de tomates confite et bille de Mozzarella
- Brochette « Viêt-Nam » - sauce rouge
- Popelini de la mer
- Transparence de St jacques à la coriandre

Verrines

- Verrine de Salpicon de courgettes, Serrano

Sucrées

- Merveilleux citron
- Caramelis-choco
- Macaron framboise
- Fondant aux fruits frais de saison

Minimum 10 personnes
Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

Cocktail 15 pièces

Cocktail 19.51 € par personne

les Best of

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daikon

Brochettes

- Brochette de tomates confite et bille de mozzarella
- Brochette de poulet au curry rouge

Bouchées

- Transparence de St jacques à la coriandre
- Mille feuilles de foie gras au pain d'épices

Sandwich cocktail

- Club sandwich
- Bun's au foie gras et magret de canard fumé

Pièce chaude

- Brochette « Viêt-Nam » - sauce rouge
- Croustillant de Gambas au poivre du Timut

Sucrées

- Merveilleux citron
- Caramelis-choco
- Macaron framboise
- Fondant aux fruits frais de saison

Minimum 15 personnes
Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais



Cocktails

Dejeunatoire et Dinatoire

Cocktail 18 pièces

Cocktail à 23.59€ par personne

les Best of

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daikon

Brochettes

- Brochette de tomates confite et bille de mozzarella
- Brochette de poulet aux cacahuètes et épice loubia

Bouchées

- Transparence de St jacques à la coriandre
- Mille feuilles de foie gras au pain d'épices

Tapas

- Tortillas au Serrano
- Tortillas saumon

Sandwich cocktail

- Fusette au boeuf, sauce tartare
- Bun's au foie gras et magret de canard fumé

Verrine

- Verrine de Salpicon de courgettes, Serrano
- Verrine de risotto aux chorizo et légumes confits

Pièce chaude

- Croustillant de Gambas au poivre du Timut

Les sucrés

- Merveilleux citron
- Caramelis-choco
- Macaron framboise
- Fondant aux fruits frais de saison

Minimum 20 personnes
Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

Cocktail 20 pièces

Cocktail à 26.61 € par personne

les Best of

- Croustillant aux deux saumons
- Pétale de chorizo et fromage frais
- Pétale de crevette au Daikon

Brochettes

- Brochette de tomates confite et bille de mozzarella
- Brochette de poulet aux cacahuètes et épice loubia

Bouchées

- Tortilla jambon Serrano
- Transparence de St jacques à la coriandre
- Mille feuilles de foie gras au pain d'épice

Sandwich cocktail

- Club sandwich
- Bun's au foie gras et magret de canard fumé

Verrines

- Verrine de caviar de courgettes, Feta et Serrano
- Verrine de risotto aux chorizo et légumes confits

Pièce chaude

- Croustillant de Gambas au poivre du Timut
- Croustillant de foie gras

Brochettes du monde

- Brochette « Viêt-Nam » -sauce rouge
- Brochettes de saumon mariné à la tahitienne

Les sucrés

- Merveilleux citron
- Caramelis-choco
- Macaron framboise
- Fondant aux fruits frais de saison

Minimum 20 personnes
Hors livraison, hors boissons, hors service
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais