

Cocktail Adulte

Macarons foie gras et pomme
Crème de foie gras à l'Armagnac et pommes caramélisées

Canapés saumon fumé
Saumon fumé en chiffonnade sur pain au seigle

Canapés apéritifs
Noix de Saint-Jacques et brocolis sur pain de mie, Mousse fromagère au curry et magret de canard sur pain de mie de campagne,
Saumon fumé à l'aneth sur blini, Tomate confite et mozzarella sur pain de mie de campagne,
Mousse de fromage ail et fines herbes et pistache sur pain de mie,
Mousse de crabe et tartare de saumon sur pain de mie,
Foie gras de canard et figues sur pain de mie aux épices,
Mousse de fromage citronnée et œufs de truite sur pain de mie de campagne

Fripons en aumônières (servi chaud)
Chèvre, Tomates et basilic, Noix de Saint-Jacques, Poivron et confit d'oignon,
Saumon, Poireau et aneth, Aubergine, Fromage de brebis et olive noire

Bouquet d'Asie (servi chaud)
Crevettes en chemise de pomme de terre,
Croustillant de légumes,
Bouchées de la mer en chemise de pomme de terre,
Mini aumônières aux fruits de mer

Desserts
Tartelettes chocolat croquantine, Rectangle chocolat pistache,
Tartelettes mousse de framboise, Carrés pomme caramel,
Mini éclairs chocolat/café, Barquettes framboise,
rectangle opéra, tartelettes citron

Les boissons
Eaux minérales plates et gazeuses, softs (sodas, jus de fruits...)





Cocktail enfant

Mini muffins salés assortis
Jambon/Fromage, Tomate/Basilic, Poulet/Bacon,
Chèvre/Pesto/Épinards.

Les gourmandises de Noël
Pop corn sucré, beignets fantaisie, assortiment de papillottes, clémentines, Minis
crêpes à garnir

Boissons soft
Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, sodas.



Les formules

Les menus

Les menus vous sont présentés à titre indicatif et pourront être modifiés en cours d'année.

Les menus définitifs vous seront transmis dans le courant du mois de septembre 2017.

Matériel

Le matériel nécessaire au bon déroulement de votre manifestation est entièrement fourni par nos soins, mobilier compris.

Mise en scène

Les buffets seront juponnés de nappes en tissu (conforme à la norme M1, non inflammables), fidèles aux couleurs de Noël.

Service

Il est prévu 1 serveur pour 40 personnes dont 1 maître d'hôtel, responsable de la réception. Le service est prévu pour une vacation de 1h30, au delà, facturation de l'heure supplémentaire à 40.00HT/heure et par serveur.

