



Cocktail 18 pièces - 41€ HT / personne

Pièces salées

- Cube de saumon mariné 24H
- Club de houmous de petits pois à la menthe et graines de courges
- Mini sandwich de crevette rolls au Yuzu
- Tartare de saint jacques à la vanille
- Mini hot dog NY gratiné au cheddar - pièce chaude
- Mini croque monsieur de poulet et son brie à la truffe - pièce chaude

2 mini plats au choix - pièce compte triple

- Fish and chips à la French
- Salade de bœuf thaï
- Cassolette de caviar d'aubergines, ricotta, oignons frits et menthe fraîche
- Cassolette de Parmentier de canard à la patate douce

1 atelier culinaire au choix - pièce compte triple

- Atelier Risotto à la crème de truffe
- Atelier découpe de saumon gravlax & crème à l'aneth
- Atelier découpe de Serrano & toast pesto rosso

Pièces sucrées

- Financier au thé matcha
- Panna cotta vanille et son caramel au beurre salé
- Mookie mange chocolat blanc

Prestation possible à partir de 25 personnes

Le personnel sur place

1 Maître d'hôtel pour 40 invités - 240€ HT / Prestation de 6H avec installation et reprise

Matériel inclus en parallèle du lieu

Nappes pour buffet - Serviettes cocktail - Matériel de cuisine / Atelier

Livraison

90€ HT



Cocktail 24 pièces - 48€ HT / personne



Pièces salées

- Sablé citronnée aux herbes fraîches et sa chantilly de homard
- Maki rose de truite fumée aux pousses d'épinards
- Cube de saumon mariné 24H
- Fondant au thym, tomates séchées, chèvre et miel
- Club de houmous de petits pois à la menthe et graines de courges
- Mini sandwich de crevettes façon lobster Rolls
- Tartare de saint jacques à la vanille
- Mini hot dog NY gratiné au cheddar - pièce chaude
- Mini croque monsieur de poulet et son brie à la truffe - pièce chaude

1 bun's au choix - pièce compte triple

- Bun's, gravlax de saumon et yaourt au Yuzu
- Bun's mozzarella, roquette, crème de pesto et tomate séchée

2 mini plats au choix - pièce compte triple

- Fish and chips à la French
- Salade de bœuf thai
- Cassolette de caviar d'aubergines, ricotta, oignons frits et menthe fraîche
- Cassolette de Parmentier de canard à la patate douce

1 Atelier culinaire au choix - pièce compte triple

- Atelier Risotto à la crème de truffe
- Atelier découpe de saumon gravlax & crème à l'aneth
- Atelier découpe de Serrano & toast pesto rosso

Pièces sucrées

- Cannelés Bordelais
- Financier au thé matcha
- Assortiment de macarons

Prestation possible à partir de 25 personnes

Le personnel sur place - 1 Maître d'hôtel pour 40 invités - 240€ HT / Prestation de 6H

Matériel inclus en parallèle du lieu - Nappes pour buffet - Serviettes cocktail - Matériel de cuisine / Atelier

Livraison - 90€ HT

