

Cocktail

2012



Composez vous-même votre cocktail selon votre goût et votre budget !

Forfait à 3.90 €

Kir vin blanc
Jus de fruits
Eau minérale
Chips maison

Nos forfaits Boissons

Forfait à 6.10€

Crémant de Loire (1 Btle/5)
Jus de fruits
Eau minérale

Forfait à 7.50 €

Saumur Champigny (1 Btle/4)
Jus de fruits
Eau minérale (1 Btle/6)

Forfait à 5.00 €

Mousseux (1 btle/5)
Jus de fruits
Eau minérale

Forfait à 11.00€

Champagne (1 btle/5)
Jus de fruits
Eau minérale

Nos Accompagnements

Toasts froids : Divers assortiments de garnitures dressées sur pain de mie :

Saumon, Jambon fumé, saucisson, fromage, tomate, crevettes, œuf, thon...

Tarif : 0,90 € pièce

Toasts chauds : Divers assortiments de garnitures en feuilletés chauds :

Quiche, Saumon, Pruneau, Saucisse, Pizza, Oignons confits, poireaux, poitrine, jambon, fromage, champignons, poivrons ...

Tarif : 1.00 € pièce

Mini navettes : Minis briochines garnies

Thon/mayonnaise, Duxelles de champignons à l'andouille, Mousse de canard, légumes espagnols...

Tarif : 1.20 € pièce

Mignardises sucrées : Divers assortiments

Mini tartelettes, chou, paris-brest, Religieuse café/chocolat...

Tarif : 1.20 € pièce

Cocktail

2012



**Composez vous-même votre prestation dînatoire
selon vos goûts et votre budget !**

Mini-cassolette (entrée)

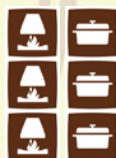
1 - Mini fondant de poireaux, sauce crémeuse (chaud)	1.80 € pièce
2 - Mini cassolette de la mer gratinée à la crème d'oignons (chaud)	2.00 € pièce
3 - Velouté de moules à la crème de ciboulette (chaud) - selon saison	2.00 € pièce
4 - Mini cassolette de melon aux saveurs de Badiane	2.00 € pièce
5 - Mini-cassolette de rillettes de saumon	2.30 € pièce
6 - Mini cassolette de terrine de poisson	2.30 € pièce
7 - Mini cassolette d'andouille aux pommes (chaud)	2.50 € pièce
8 - La brochette de langoustine et carotte rôtie, nage de légumes	3.00 € pièce
9 - Le millefeuille de crabe aux saveurs de langoustines	4.40 € pièce
10 - Mini cassolette de foie gras au miel et sa marmelade de pruneaux	4.60 € pièce

Mini-cassolette (plat principal)

11 - Suprême de dinde en beignet, sauce gribiche	1.50 € pièce
12 - Mini cassolette d'émincés de volaille	2.20 € pièce
13 - Le confit de joue de porc braisé, sauce aïelles	2.20 € pièce
14 - Filet de lieu au velouté de poireaux (poisson)	2.60 € pièce
15 - Filet mignon de porc, sauce aïelles (chaud)	2.80 € pièce
16 - La poêlée de st-jacques au velouté de crécy	3.80 € pièce

Mini-cassolette sucrées (dessert)

17 - Mini mousse au chocolat	1.30 € pièce
18 - Mini crème brûlée aux parfums à découvrir	1.70 € pièce
19 - Figues caramélisées aux agrumes	1.70 € pièce
20 - Douceur de fruits rouges	1.70 € pièce
21 - Délice aux trois saveurs (croustillant praliné/vanille/choco)	1.70 € pièce
22 - Panna-cotta à la vanille des indes	1.70 € pièce
23 - Mascarpone au sucre de canne, coulis de fruits rouge	2.10 € pièce
24 - Soupe de fruits exotiques	2.10 € pièce
25 - Saveur normande en verrine (compote de pomme, caramel au beurre salé...)	2.20 € pièce



Cocktail

2012



Menu type dînatoire – Base 12 pièces par personne

Mini navettes (briochine)

Jardinière de légumes à l'Espagnole
Thon, mayonnaise
Brochette tomate/mozzarella

Mini cassolettes salées

Rillettes de saumon au vinaigre balsamique
Fondant de poireaux, sauce crème (chaud)
Cassolette de la mer gratinée à la crème d'oignons (chaud)
Filet mignon de porc, sauce airelles (chaud)
Suprême de dinde en beignet, sauce gribiche

Mini cassolettes sucrées

Figues caramélisées aux agrumes
Mini crème brûlée aux parfums à découvrir
Soupe de fruits exotiques
Douceur de fruits rouges et son coulis

Prestation globale à 30.00 €

Prestation debout

Salle disposée avec un buffet principal + tables de déposes réparties dans la salle.
Quelques chaises à disposition.

Boissons

Saumur Champigny (1btle/5 pers)
Jus de fruits
Eau minérale (1btle/5 personnes)
Café

Cocktail

2012



Menu type dînatoire haut de gamme Base 12 pièces par personne

Champagne, Jus de fruit, Eau minérale

3 Canapés chauds

Divers assortiments de garnitures en feuilletés chauds

Mini cassolettes salées

Le millefeuille de crabe aux saveurs de langoustines (mini-cassiolette)

Le médaillon de foie gras et sa marmelade de pruneaux (mini-cassiolette)

La cassiolette de la mer gratinée à la crème d'oignons (mini-cassiolette)

La verrine spéciale de notre Chef

La brochette de langoustines et carottes rôties, nage de légumes (mini-cassiolette)

La poêlée de St Jacques au velouté de Crécy (mini-cassiolette)

Le Suprême de volaille, cème de poireaux (mini-cassiolette)

Le confit de joue de porc braisé sauce airelles,

(Mini-cassiolette)

Mini cassolettes sucrées

Mini crème brûlée aux parfums à découvrir (mini-cassiolette)

Soupe de fruits exotiques (mini-cassiolette)

Saveur normande en verrine

(Caramel beurre salé, Compote de pomme, Chantilly au Calvados)

Délice aux trois saveurs chocolat

Prestation globale à 51.00 €

Boissons

Cht Caprice des Colombelles (Côtes de Gascogne)

Bordeaux AC Cht Cleyrac 2006

Eau minérale plate et gazeuse

Café