



Menu Spécial Cocktail

Prix :20,00€

Buffet cocktail (3 au choix)

Punch alcoolisé ou sans alcool

OU

Mojito alcoolisé ou sans alcool (animation) – Sangria – Soupe Champenoise

OU

Jus de Gingembre * – Bissap (Jus de fleur hibiscus)

OU

Jus de fruit

Amuse-bouches

Foie gras canard (animation) Servi sur pain d'épice et son chutney frais

Sablé parmesan aux légumes du sud

Croque en bouche aux crevettes et sa mousseline d'avocat**

Kébab à la Parisienne ou Mini taccos

Assortiment de Canapés variés

Mini Brochettes Apéritives (Jambon ITALIEN – melon : Tomate-mozzarella marinée au pesto)

Verrines

Tartare de tomates couronnées de physalis

Croque légumes (verrine de crudités)

Animations culinaires (fait en direct devant les invités) **Option frais supplémentaires**

Gambas à la plancha

OU

Saint Jacques à la plancha et au chorizo

OU

Saumon fumé levé en carpaccio accompagné de toast grillé et sa crème citronnée

Mises en bouche chaudes

Navettes Gourmandes : (tartare de thon et de saucisse cocktail, fromage (façon mini hot dog))

Mini cheese burger

Gougères pure beurre aux fromages

Mini club sandwich

Mini feuilleté de saucisse

Acra de Morue

Cromesquis de Risotto

Sushi de Tièpe à la volaille

Mini croissant fourrée

Cromesquis de Risotto

Cromesquis de Patate douce

Cromesquis de Tiepes poissons

Cromesquis de Drandade de patate douce

Bouchée banane plantain de Ndole crevette ou de Saka saka **

Brochettes de bananes plantains frits

Bouché d'ekoki et manioc**

Mini Brochettes de bananes plantains de gésiers et de légumes confites

Beignet de banane et de maïs

Samoussa de bœuf, ou Samoussa de légumes, Samoussa de poisson **

Choux Parmentier de patate douce

Burger de Saumon fumé et ses légumes croquants*

Pop-cake de boulettes de viandes (bœuf ou Volaille) **

Amuse-bouches sucrés

Coupelle de mousse au chocolat – macaron au multi saveur – mini tartelette aux fruits de saison – mini brochette de fruits – panacotta en verrine – mini opéra café – mini fondant au chocolat- baba rhums – forêt noir en verrine –verrine de tarte aux agrumes – gaufre à la mousse de fruits – animation crêpe.

(*) : **0€50** Supplémentaire par convive

(**) : **0€90** Supplémentaire par convive

Pour tout choix supplémentaire prévoir 1€ /pièce et par personne.

8 pièces à déguster + cocktail + boisson soft + nappage (buffet) + vaisselle 20€TTC/PERS

12 pièces à déguster + cocktail + boisson soft + nappage (buffet) + vaisselle 25€TTC/PERS

16 pièces à déguster + cocktail + boisson soft + nappage (buffet) + vaisselle 30€TTC/PERS

20 pièces à déguster + cocktail + boisson soft + nappage (buffet) + vaisselle 36€TTC/PERS

Option supplémentaire

Service Champagne Brut (Veuve Pelletier ou Charles Montaigne) 5€/Coupe de 10 cl

Service Vin Rouge Bordeaux : 2€20 / verre de 19cl