



Formule Cocktail

Bouchées Apéritives

2,30 €/pièce ht (min. 8 par variété)

Tomate farcie à la mozzarella végétale

Roulé de Courgettes au « Boursin »

Champignon farci à la « Ricotta » de Noisettes

Madeleine aux Tomates séchées et Origan

Tartine Printanière Miso-Légumes croquants de saison

Toast de Carottes Saumonés à la Crème de Citron

Cookie de Légumes au « Parmesan »

California rolls au jus de Betterave, à la purée de Sésame

Tartare d'Algues sur toast Végétal de Saison (tranche de radis blanc ou Concombre)

Feuilleté de Christmas Rolls

Sucette de « Fromage » Frais colorée

Toast de « Gouda » au Cumin

Endive à la « Ricotta » de Noisettes Torréfiées

Verrine de Confits d'oignons au Gratiné d'ail & fines herbes façon Camembert

Mini muffin aux petits Légumes

Sablé aux Confits d'Oignons

Afterwork : 5 à 7 pièces/personne (selon la durée)

Vin d'honneur : 8 à 10 pièces/personne

Cocktail Dinatoire : 11 à 15 pièces/personne

Forfait Animation Plancha : pour 2 heures

Tian de Légumes : Courgettes, poivrons rouges, Aubergines et Tomates, Oignons rouges, ail et fines herbes.

Marinade à la provençale

Marinade Thaïe

Tarif : 1,90€/personne

Forfait Animation Plancha : pour 2 heures

Tian de Fruits : Ananas, pêche, Nectarine, Mirabelle, Noisettes

Marinade Sirop de Thym et Citron

Marinade sirop Caramel salé et Vanille

Tarif : 2,10 €/personne

Verrines (70g/pièce)

3,88€/pièce ht (min. 12 par variété)

Verrine de Houmous de cacahuètes au Citron vert

Verrine de Crème de Tomates Acidulées

Verrine de Crème de Poivrons rôtis

Verrine de Houmous de potimarron à l'indienne

Gaspacho de Poivrons rouges grillés au Basilic

Gaspacho de Carottes à l'Orange au Cumin

Crumble de Tomates cerises au Parmesan, Dés de Rôti de Haricots blancs

Salades (70gr/pièce)

3,88€/pièce ht (min. 12 par variété)

Duo de lentilles et son tofu poêlé Curry/Coco

Pad thaï en mariné de tofu au soja

Tagliatelles de Courgettes, Quinoa en pesto de Basilic

Taboulé Sucré/Salé aux Fruits secs

Mariné de Lentilles au Tofu grillé à la Rhubarbe

Pommes de terre aux Légumes à l'Indienne

Salade de Boulgour aux petits légumes croquants

Fingers Food

4,25€ / pièce ht (min. 12 par variété)

Wrap de Betteraves, Semoule du Soleil, Pomme Granny & Choux-Chinois

Crostini ail et fines herbes

Muffin de Poivrons rouges et graines de Sésame

Rouleau de printemps de juliennes de légumes, à la Menthe

Croustillant de Légumes à la Provençale

Brochette exotique de Tofu mariné Soja-Sésame/Ananas

Tartelette façon Lorraine

Financier de « Parmesan » aux Champignons

Pizza Verde Pesto de Fanes

Desserts (70 gr/pièce)

3,88€/pièce ht (min. 12 par variété)

Financier de Carrot cake

Muffin Vanille et pépites de Chocolat

Crème croquante au chocolat

Verrine de Chia à la Mangue et au lait de Coco

Ricotta de Framboises et son crumble de Spéculoos

Crème au Café, copeaux de Chocolat

Flan Coco

Tiramisu

Banana Bread

Afterwork : 2 à 4 pièces/personne (selon la durée)

Vin d'honneur : 4 à 6 pièces/personne

Cocktail Dinatoire : 6 à 9 pièces/personne

Forfait Boissons

Boissons et service compris pour 2 h

Sangria maison : 10,60€/L

Soupe Champenoise : 12,80€/L

Punch maison : 12,80€ /L

Champagne Barons de Rothschild, Bouteille (75 cl) Brut : 65,00€ TTC (à partir de 24 bouteilles)

Champagne Adrien Simon – Esprit terroir - brut Bouteille (75 cl) : 42€ TTC (à partir de 24 bouteilles)

Bière Bouteille Bio « Ile et Elle » (Ile d'Oléron) : Blonde, Blanche ou Ambrée 33 cl : 6,00 € TTC

Forfait location tireuse à bière + 1 fût de 30 litres (40 pers) : 195€ TTC

Fût de 30 litres supplémentaires : 95€ TTC

Vins Rouge : IGP Grenache 2020 - Bouteille (75 cl) : 24€ TTC

Vins Rosé : IGP Pays D'oc Domaine Gallician 2021 - Bouteille (75 cl) : 24€ TTC

Vins Blanc : Savoie Chignin Bergeron 2020 - Bouteille (75 cl) : 27€ TTC

Soft

Détox water Kiwi, Citron, Menthe, fruits de saison : 4 €/L

Jus de Pomme Bio : 6,00€/L

Forfait Café/Thé/Infusion : 6€/L