



Options pour le cocktail

Pour compléter le « cocktail velouté » ou pour l'apéritif des enfants, nous vous conseillons nos plaques de pizzas et de quiches à choisir parmi notre sélection ci-dessous.

Information : pour un apéritif composé uniquement de pizzas et de quiches, le service, le nappage des buffets et la verrerie seront en supplément (devis sur demande).

Les plaques de pizzas : 40 cm x 60 cm (96 mini-morceaux)

Tomate, mozzarella, olives et origan la plaque 32, 00€ TTC

Tomate, emmental et jambon blanc la plaque 34, 00€ TTC

Crème et 4 fromages la plaque 38, 00€ TTC

Les plaques de quiches : 40 cm x 30 cm (96 mini-morceaux)

Printanière aux artichauts la plaque 32, 00€ TTC

La végétarienne (Poireaux/chèvre) La plaque 34, 00€ TTC

Lorraine la plaque 36, 00€ TTC

Bacon-poireaux la plaque 38, 00€ TTC

Saumon-épinards la plaque 40, 00€ TTC

Les animations salées chaudes

Les animations salées chaudes sont réalisées sur une plancha en direct par notre maître d'hôtel. Il confectionne au buffet, devant vos convives, de savoureuses recettes, qu'il vous invite à déguster dans l'instant.

Plancha version terre - Devant vous, nous grillons sur une plancha, différentes brochettes de viandes marinées

Filet de bœuf au romarin

Filet d'agneau au serpolet

Filet de poulet à la citronnelle

Laissez-vous séduire par cette animation qui met en avant le produit et la saveur des herbes. Il est conseillé

une utilisation en extérieur.

Commande minimum 100 pièces – 2, 00€ TTC la pièce

Plancha version mer - Devant vous, nous grillons sur une plancha différentes brochettes de poisson, mollusque et crustacé marinées

Filet de saumon à l'aneth

Queues de gambas au romarin

Noix de saint-jacques à la ciboulette

Laissez-vous séduire par cette animation qui met en avant les produits de la mer et la saveur des herbes.

Commande minimum 100 pièces – 2, 00€ TTC la pièce

Plancha version foie gras - Devant vous, nous cuisons sur une plancha des mini escalopes de foie gras de canard

A déguster dressées sur une brioche dorée ou du pain à la fugues

ET

A accompagner de caramel balsamique blanc à la truffe et fleur de sel

Laissez-vous tenter par cette version chaude du foie gras de canard

Commande minimum 100 pièces – 2, 20 € TTC /personne