

COCKTAIL DINATOIRE AVEC ANIMATIONS TYPIQUES

Ce menu inclus :

Le service au bar et en salle, Le nappage juponné
La verrerie, Les glaçons, Les serviettes
Décoration des buffets
Les lunchs sales ci-dessous 24 pièces / convives
Dont le dessert
Dont Animations

Assortiment de canapés salés

Pain surprise en Cygnes, Crocodiles, Saint-Jacques : 1 / pers

Thons anchois, chèvre olive, saumons fumés raifort, jambon tomates,
jambon de Bayonne beurre aux noix
Pate campagne, pâté de foie, jambons crus, jambon blanc, fromages ails et fines herbes

Canapés lunchs : 2 / pers

Chèvre tomates confites noix de pécan, crevettes ail et fines herbes, chiffonnades de jambon pruneaux, roulés de saumon, œufs de truite sur caviar carotte,
blocs de foie gras et figues, chiffonnades de saumon fromage
ciboulette, magrets de canard et mandarines.

Plateau de canapés excellence : 2 / pers

Saumons fumés sur pain citron, écrevisses sur blinis, saucissons secs sur pain nature, œufs de truite sur pain
Noir, magrets sur pain nature, jambons de pays sur pain aux noix, asperges et tomates sur blinis,
Fromages de chèvre et tomates confites sur pain nature.

Bar à tapenade maison : 1 / pers

Avec toasts de pain grillé à tartiner :

Tapenade d'olives vertes
Tapenade d'olives noires
Tapenade aux cinq légumes
Tapenade de poivrons rouges
Tapenade d'artichaut
Tapenade de champignon & cèpes

Produits Dinatoire

Les mini verrines cocktails : 3 / pers

- Ananas, poivron rouge, tofu, lentilles verte et lait de coco
- Boulgour, petits pois, asperges, tomates confites et menthe
- Haricots rouges, lait de coco, maïs, tofu et riz
 - Fèves de soja, quinoa, tofu et framboise
 - Foie gras pomme
 - Crabe et mousse de guacamole
 - Pesto mozzarella, saumon citron
 - tartare de saint jacques et pomme
 - tartare de courgette au pesto
 - bille de melon au muscat de lunel
 - carpaccio de bœuf charolais parmesan
 - carpaccio de saumon
 - verrine méditerranéenne

Les mini lunches chauds : 3 / pers

- Mini burger Rossini
- Mini tartelettes Salés végétarienne
- Mini hot dog de volailles
- Mini nems crevette
- Vol au vent au champignon
- Croustillant escargot persillé
- Noix de Saint-Jacques à la bretonne
- Verrine de gardianne de taureau
- Verrine de rizotto de poulet
- Mini parmentier de légumes

Les mini lunches : 3 / pers

- Macaron à la truffe, macaron au foie gras, caroline de saumon, tortilla garnie jambon serrano et saumon
- Choux au foie gras, opéra de thon, œuf de caille aux cèpes, malicette à la truite,
- Pique poulet à la provençale et abricot, pique pastrami mozzarella à la noisette
- Pique pastrami de bœuf polenta à l'abricot, pique de saumon à l'aneth

Les stands Animations (5 / pers)

-Stand animation paella

- Riz, haricot vert, poivron, petit pois, tomate
- Gambas, poulet, chorizo, seiche, moule, palourde

-Stand animation gardianne de taureau

- Viande de taureau, vin saint christol
- Fève, carotte, oignon
- Riz camarguais

Et pour finir

Fromagerie : 2 / pers

Brie de Meaux, saint nectaire, tomme catalane
Tomme de Savoie, reblochon, chèvre du pic saint-loup
Roquefort, morbier, abondance, comté,
Beaufort, cantal, brillât savarin
Tomme blanche
Crottin de chèvre, chèvre frais

Produits sucrés

Pieces montées 2 / pers
Parfum à définir

Bar à café

Café, thé, deca

Les options de ce menu

Les Cocktails :

Punch et sangria 4,50€ HT le litre
Soupe de champagne, apéro sript et mojito 8€ HT le litre

Les Boissons :

Pack Softs : eau minérale plate et gazeuse, coca cola et zéro, jus de fruit 1€50 ht
Vin domaine Saint Christol 1€60 HT par couleur et par personne
Location de machine à bière : 25€ HT la location puis 90€ HT le fut de 30 litres percuter (120 bières par fût)

Le menu enfant :

25€HT par enfant

Dégradation de matériel :

Nappe de table 80,00 € HT la nappe
Casse du matériel voire condition de location