

COCKTAIL DINATOIRE PRESTIGE

Ce tarif 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
Et deux animations

Assortiment de canapés salés

Pain surprise en Cygnes, Crocodiles, Saint-Jacques :

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

Canapés lunchs :

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 :

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 :

Avec toasts de pain grillé à tartiner :

Tapenade d'olives vertes
Tapenade d'olives noire
Tapenade aux cinq légumes
Tapenade de poivrons rouge
Tapenade d'artichaut
Tapenade de champignon & cèpes

Produits Dinatoire

Les mini verrines cocktails :

- 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 aux pommes, chèvre miel
- Pesto mozzarella, saumon citron
- tartare de saint jacques et pomme
- tartare de courgette au pesto
- bille de melon au muscat de lunel

Les mini lunches chauds :

- Mini burger Rossini
- Mini burger de canard
- Mini tartelettes Salés végétarienne
- Mini hot dog de volailles
- Mini nems
- Mini samossas
- Mini flammecheuche

Les stands Animations inclus 2 au choix

Supplément animation : 5€ HT par personne

Stand animation fruits de mer

Huitres, moules, crevettes, vinaigre à l'échalotes, citron, beurre, mayonnaise, Aioli, pain de seigle

-Stand animation saumon

Découpe en public
Saumon fumée façon gravelax
Accompagnée de sa brioche et de sa crème citronné

-Stand animation charcuteries

Jambon Bellota, Chorizo, Lomo, toast grilles

-Stand animation charcuteries

Foie gras Foie gras mi-cuit à l'armagnac et au spéculoos
Pain figues abricot, pain complet

-Stand animation plancha

Caiisson en public
Viands: dinde marinée, boeuf mariné
Poissons et crustacés : seiche persillée, Saint Jacques

Produits sucrés

Assortiment de pâtisserie maison : 3 / pers

Millefeuille, éclair, choux, paris Brest, tartelettes aux fruits, tulipe marron Chantilly etc

Ou

Gateau au chocolat

Ou

Dessert aux fruits

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