

# Cocktail dinatoire

## Proposition de toasts et de verrines

### Toasts froids :

- Foie gras sur pain d'épices, confiture d'oignon 1.50€/pièce
- Grissini au jambon de parme 1.50€/pièce
- Roulé saumon fumé et pavot 1.50€/pièce
- Cornet mousse de saumon 1.50€/pièce
- Carpaccio de bœuf, parmesan huile d'olive basilic 1.50€/pièce
- Cornet mousse de canard 1.50€/pièce
- Cornet mousse de jambon 1.00€/pièce
- Brick à la mousse de jambon 1.00€/pièce
- Magret fumé et ricotta sur pain d'épice 1.50€/pièce
- Brochette de melon et son jambon de parme 1.50€/pièce
- Sucette de foie gras, spéculoos et poire 1.50€/pièce
- Roulé au jambon 1.00€/pièce

### Warp :

- Warp chèvre, jambon de parme et miel 1.50€/pièce
- Warp pesto vert, jambon de parme mozzarella 1.50€/pièce
- Warp Philadelphia saumon fumé roquette 1.50€/pièce
- Warp pesto vert mozzarella jambon de parme 1.50€/pièce

### Verrines :

- Verrine aux crevettes grises 1.50€/pièce
- Verrine de penne au pesto vert, jambon de parme et tomates séchées 1.50€/pièce
- Verrine au taboulé curry, ananas frais et poulet 1.50€/pièce
- Verrine de tartare de tomates séchées et chèvre frais 1.50€/pièce
- Verrine de la mer 1.50€/pièce
- Verrine de magret de canard, roquette et mousse de chèvre frais 1.50€/pièce
- Verrine à l'italienne (mousse de poivron et chorizo) 1.50€/pièce
- Verrine à l'avocat et saumon fumé 1.50€/pièce
- Verrine de mousseline de pomme de terre et chips de bacon 1.50€/pièce

### Toasts chauds :

|   |                |
|---|----------------|
| - Cuillère de scampis à l'ail           | 1.50€/pièce    |
| - Cuillère de scampis tomates           | 1.50€/pièce    |
| - Allumettes au comté                   | 1.00€/pièce    |
| - Cornet de frites                      | 1.00€/pièce    |
| - Boule au fromage (4/personne)         | 1.00€/personne |
| - Feuilleté jambon fromage              | 1.00€/pièce    |
| - Mini croque-monsieur                  | 1.00€/pièce    |
| - Pomme de terre grenaille au foie gras | 1.50€/pièce    |
| - Bonbon de chèvre parme et miel        | 1.50€/pièce    |
| - Mini potage maison                    | 1.00€/pièce    |
| - Toast chaud jambon fromage            | 1.00€/pièce    |
| - Mini toast chorizo et brie            | 1.50€/pièce    |
| - Mini feuilleté au vol au vent maison  | 1.50€/pièce    |
| - Moule grillée au parmesan (en saison) | 1.00€/pièce    |
| - Chèvre chaud sur chips de pomme       | 1.00€/pièce    |
| - Crème brûlée au foie gras             | 1.50€/pièce    |

### Proposition de sandwichs et wraps pour cocktail dinatoire

#### Wrap froid : 3.50€ (présentez dans des pochettes coupées en deux)

- Végétarien : Philadelphia, concombre, carotte, tomate, maïs, salade
- Chicken : blanc de poulet, fromage, oignons frit, tomate, salade, sauce au choix
- Italien : Chèvre, jambon de parme, miel, salade, tomate
- Niçois : thon nature, mayonnaise, olive, salade, tomate, oignons frais
- Nordique : Philadelphia, saumon fumé, oignon frais, salade, basilic
- Chef : fromage, boulette, oignon frit ; sauce au choix, salade, tomate

#### Sandwich boule classique (1€/pièce)

- Usa
- Thon mayonnaise, Thon cocktail, thon pêche
- Crabe
- Jambon
- Fromage
- Poulet mayonnaise, poulet curry, Poulet andalouse
- Végétarien (Philadelphia, concombre, carotte, tomate, salade)

### **Sandwich boule spéciale (1.5€/pièce)**

- Dagobert : jambon, fromage, mayonnaise
- Pascalou : usa, samouraï, anchois
- Italien : jambon de parme, chèvre, miel
- Nordique : Philadelphia, saumon fumé, oignons frais
- Niçois : Thon mayonnaise, olives, oignons frais
- Lombard : usa, jambon, fromage, moutarde
- Chef : Boulette, oignons frits, sauce au choix
- Chicken : Blanc de poulet, sauce au choix

### **Proposition de mignardises**

#### **Mignardises : (se présente sous forme de verrine ou sous forme de bouchée) 1,5€/pièce**

- Mousse au chocolat
- Choux à la crème pâtissière
- Doigt de fée (meringue et crème au beurre)
- Chouquette
- Crème brûlée
- Tiramisu spéculoos
- Timbale de fraise crème fraîche maison
- Macaron
- Eclair au chocolat
- Merveilleux
- Ananas vanillé sur lit de coco
- Croustillant au café
- Croustillant à la crème de citron
- Eclair au chocolat revisité
- Croquant à la mousse de pomme

## Buffets froids

### Buffet traditionnel : (17€/pers)

#### Poissons :

Saumon en belle vue

Tomates crevettes grises sans mayonnaise (1 par personne)

Pêches au thon (1 par personne)

#### Viande :

Jambon blanc supérieur

Jambon de parme et son melon

Filet de poulet

Pain d'Ardennes

#### Condiments et sauces :

Salade de pâtes, salade de PDT, carottes râpées, concombres, tomates, maïs, haricots princesses, salade mixte, taboulé, pains, mayonnaise, cocktail, vinaigrette

### Buffet supérieur : (19€/pers)

#### Poissons :

Idem que buffet traditionnel

+ Saumon fumé

+ Terrine de poissons

#### Viande :

Idem que buffet traditionnel

+ Pâté

#### Condiments et sauces :

Idem que buffet traditionnel

**Buffet magistral : (21€/pers)**

**Poissons :**

Idem que buffet supérieur

+ Ananas farcis aux langoustines sauce cocktail

**Viande :**

Idem que buffet supérieur

+ Rôti de bœuf

+ Rôti de porc

+ A partir de 45 personnes 1 jambon à l'os sur pince

**Condiments et sauces**

Idem que buffet traditionnel

**Buffet campagnard : 18,00€/personne**

Assortiment de charcuteries, pâté, rillettes, ...

Assortiment de fromages

Salade composée, vinaigrette, fruits frais, fruits secs

Assortiment de petits pains spéciaux et beurre

**Buffet italien : 18,00€/personne**

Assortiment de charcuterie fine italienne

Jambon de parme sur griffe

Roquette, ricotta, tomate séchée

Assortiment de pâtes froides (mozzarella-tomate séchée, pesto, huile d'olive, ...)

**Buffet fromage : 10,00€/personne**

Assortiment de fromage servi avec des fruits frais de saison et des fruits sec

Assortiment de petit pain : gris, blanc, noix, ...

### **Buffet fin de soirée 12.00€/personne**

#### **Composée de :**

Mini sandwich

Soupe à l'oignon

Cornet de frite (accompagnée de mayonnaise et ketchup)

## **Buffets Barbecue**

### **Buffet barbecue : 19,00€/personne**

Ce buffet comprend un assortiment de viande (Saucisse, Merguez, Bœuf, Poulet, Steak haché, Boudin Blanc, ...) de 280g par personne

#### **Condiments et sauces :**

Salade de pâtes, salade de PDT, carottes râpées, concombres, tomates, maïs, haricots princesses, salade mixte, taboulé, pains, mayonnaise, cocktail, vinaigrette

**Sauces chaudes :** (supplément de 2,00€ /personne)

Champignons crème, poivre crème, béarnaise, du chef

Le prix du buffet comprend la location du barbecue, la cuisson sur place par le chef, le matériel de cuisson et le charbon de bois

### **Buffet barbecue de Luxe : 30,00€/personne**

Ce buffet comprend un assortiment de viande et de poisson (300g par personnes)

(Chateaubriand, magret de canard, côte d'agneau, ... Pavé de saumon, Gambas, Scampis, ...)

#### **Condiments et sauces :**

Salade de pâtes, salade de PDT, carottes râpées, concombres, tomates, maïs, haricots princesses, salade mixte, taboulé, pains, mayonnaise, cocktail, vinaigrette

**Sauces chaudes :** (supplément de 2,00€ /personne)

Champignons crème, poivre crème, béarnaise, du chef, vin blanc, poisson

Le prix du buffet comprend la location du barbecue, la cuisson sur place par le chef, le matériel de cuisson et le charbon de bois

## Service à table ...

### Entrées Froides :

- Assiette de poissons : Composée de tomate crevettes grises, saumon fumé, saumon frais et une salade italienne (salade, parmesan, huile d'olive basilic, tomates séchées) **13€/pp**
- Assiette folle du chef : composée de foie gras, magret de canard, jambon de parme melon, salade italienne (salade, parmesan, huile d'olive basilic, tomates séchées) **13€/pp**
- Assiette de foie gras : foie gras, Toast chaud, 3 sortes de confitures d'oignons et sel de Guérande **13€/pp**
- Salade de chèvre chaud, miel noix, ... **10€/pp**
- Carpaccio de bœuf huile d'olive, parmesan, roquette, toast **12€/pp**
- Assiette melon, jambon de parme **11€/pp**
- Assiette à l'italienne : Mozzarella di bufala, légumes croquants, chips de lard fumé, gaspacho **10€/pp**

### Entrées chaudes :

- Cassolette de scampis à l'ail **11€/pp**
- Cassolette de scampis du chef (tomaté) **11€/pp**
- Chaud froid de poireaux au saumon fumé **10€/pp**
- Asperge façon du chef (œuf, persil, beurre fondue, crevettes grises) **12€/pp**
- Feuilleté de saumon fumé à la crème légèrement citronné **11€/pp**
- Salade folle de volaille : Feuilleté de volaille, compoté de champignons et toast **11€/pp**
- Méli-mélo de volaille et scampis accompagnée de son bouillon de légumes **13€/pp**
- Confit d'oignons, aiguillettes de canard et foie gras poêlée **15€/pp**

## **Potages : 4€/pp**

- Courgette mascarpone
- Crème d'asperge et chips de bacon
- Crème de tomates au basilic
- Crème de champignon
- Crème de cresson
- Crème cerfeuil

## **Plats :**

- Filet de pintadeau, gratin dauphinois et légumes de saison **18€/pp**
- Mignon de veau, poêlée de pomme de terre grenaille aux herbes de Provence, fagot de haricot princesse **19€/pp**

Sauce au choix pour ces deux plats :

- Pomme calvados
- Crème de lardons
- Pineau des Charentes

- Tranche de bœuf Rossini, chicon braisé et gratin dauphinois accompagnée de sa sauce foie gras **20€/pp**
- Magret de canard aux pleurotes (accompagnement au choix) **18€/pp**
- Jambon rôti au miel et thym, gratin dauphinois, salade folle **12€/pp**
- Suprême de poulet, poêlée de champignons de saison, crème de lardons **15€/pp**
- Dos de cabillaud frais façon du chef **18€/pp**
- Pavé de saumon poêlé sur lit de poireaux, sauce au champagne, écrasée de pomme de terre à l'huile de truffe **18€/pp**



## Buffet desserts

**Mignardises : (se présente sous forme de verrine ou sous forme de bouchée)**

**1,5€/pièce**

- Mousse au chocolat
- Choux à la crème pâtissière
- Doigt de fée (meringue et crème au beurre)
- Chouquette
- Crème brûlée
- Tiramisu spéculoos
- Timbale de fraise crème fraîche maison
- Macaron
- Eclair au chocolat
- Merveilleux
- Ananas vanillé sur lit de coco
- Croustillant au café
- Croustillant à la crème de citron
- Eclair au chocolat revisité
- Croquant à la mousse de pomme

### **Autres desserts**

- Salade de fruits maison (1.5€/personne)
- Présentation de fruit frais sur assiette accompagnée de crème fraîche maison (1.00€/personne)
- Gâteau (nous travaillons avec un boulanger de la région, prix sur demande)
- Stand de crêpes (crêpes nutella, sucre, cassonade, beurre, ...) (1.50€/personne)
- Fontaine au chocolat (fruits frais et bonbons) (1.50€/personne)