

COCKTAIL & VIN D'HONNEUR

L'instant où votre réception prend vie...

Parce qu'un événement réussi commence toujours par un moment de partage.

Nous imaginons un cocktail généreux et raffiné, composé de pièces élaborées avec soin.

Des créations et des produits sélectionnés auprès de producteurs et artisans de confiance.



FORFAIT COCKTAIL

16 € HT / PERSONNE

8 PIÈCES AU CHOIX



LES BOUCHÉES SALÉES

- Brochette de poulet Yakitori
- Chou Truffe et mozzarella
- Gyoza poulet curry
- Muffin au saumon
- Éclair Saumon betterave
- Chou escargot persil
- Petit pain de campagne au fromage
- Mini madeleine
- Navette fourrée
- Canelé poivrons chorizo
- Club Sandwich Saumon concombre
- Charcuteries artisanales
- Mini wrap
- Gougère crémeuse
- Briochette aux légumes
- Mini chou champignons
- Bouchée avocat nordique
- Assortiment de focaccias

Et bien d'autres inspirations...



LES VERRINES SALÉES

- Poivrons confits
- Caviar d'aubergines
- Betterave framboise
- Avocat tomates confites
- Olives tomates cerises



LES MACARONS SALÉS

- Saumon fumé aneth
- Chèvre miel
- Saint Jacques Chorizo
- Tapenade
- Fromage ail et fines herbes
- Foie gras figue
- Tomates séchées pesto
- Oignons confits au vin rouge



LES DOUCEURS SUCRÉES

- Mini mi-cuit chocolat
- Madeleine pur beurre
- Mini Tropicienne
- Macarons artisanaux
- Mini financier pistache framboise
- Mini canelé de Bordeaux
- Panna-cotta fruits rouges
- Brochettes de fruits
- Chou craquelin cacahuète
- Chouquette
- Corbeille de fruits frais
- Minis tartelettes variées
- Soupe de fraises artisanale
- Mini cookie
- Mini Paris-Brest

Et bien d'autres créations...



SERVICE, VAISSELLE, PERSONNEL ET NAPPAGE DISPONIBLES SUR DEVIS.



ATELIERS CULINAIRES

Une animation gourmande qui sublime votre réception

Nos ateliers culinaires sont préparés devant vos invités
et apportent une véritable plus-value à votre cocktail.

À partir de
3,70 € HT / PERSONNE
sur une base de **100** convives



LES GRANDS CLASSIQUES

- Saumon fumé artisanal 3,70 €
- Brochette de gambas marinée 3,70 €
- Noix de Saint-Jacques snackée 4,10 €
(Marinées ou bardées au lard fumé : +0,40 €)



NOS PRODUCTEURS À L'HONNEUR

- Jambon Serrano à la découpe 3,70 €
- Brochette de bœuf marinée 4,10 €
- Foie gras mi-cuit maison IGP Sud-Ouest 4,10 €
- Bar à huîtres de Cancale 4,10 €
- Faux-filet d'agneau IGP Écosse en persillade 5,50 €
- Foie gras poêlé IGP Sud-Ouest 5,50 €



SIGNATURE

- Mini burrata, huile végétale et
crème glacée au vinaigre balsamique IGP 4,10 €
- Mini Burger Gourmet 4,10 €



ANIMATIONS GOURMANDES

- Milkshakes & Smoothies 3,50 €
- Crêpes ou Gaufres Party 3,50 €

Chaque atelier est installé, dressé et animé par notre équipe
afin d'offrir à vos invités une expérience aussi conviviale que gourmande.



SERVICE, VAISSELLE, PERSONNEL ET NAPPAGE DISPONIBLES SUR DEVIS.



illustration non contractuelle

FORMULES BOISSONS

Des formules adaptées à vos envies.

Tarif à partir de
3,00 € HT / PERSONNE

COCKTAIL / VIN D'HONNEUR Open-Bar 2h00

- Eaux, Softs artisanaux et locaux 3,00 €
- Cocktails alcoolisés 8,00 €
- Vouvray Maison Brunet 9,00 €
- Champagne Maison Veuve Pelletier 13,00 €

REPAS Open-Bar 4h00

- Eaux en bouteilles plastiques 1,10 €
- Softs 1,90 €
- Eaux en bouteilles verres consignées 2,20 €
- Nos Vins en carafes (rouge, blanc, rosé) 4,00 €
- Nos Vins en bouteilles (rouges, blanc, rosé) 6,00 €

SERVICE AU VERRE *pour accompagner votre dessert*

- Flûte de Vouvray Maison Brunet 3,00 €
- Flûte de Champagne Maison Veuve Pelletier 6,00 €



SERVICE, VAISSELLE, PERSONNEL ET NAPPAGE DISPONIBLES SUR DEVIS.

LES ENTRÉES

Des entrées raffinées, élaborées avec des produits soigneusement sélectionnés, pour offrir à vos convives une première impression aussi élégante que gourmande.

LA TERRE



- Tarte tatin aux légumes du soleil, verdure et crème glacée au vinaigre balsamique
- Burrata di Bufala, jeunes pousses et vinaigrette balsamique IGP, crème glacée poivrons rouges et piment d'Espelette AOP
- Foie gras de canard IGP Sud-Ouest mi-cuit maison, toasts et chutney de figues

LA MER



- Tartare aux petites noix de St-Jacques, crème de pois
- Filets de rougets rôtis, crème de basilic frais
- Chiffonnade de saumon fumé artisanal
- Cassolette de la mer (selon arrivage), crème de homard

9,00 €

HT / PERSONNE

Tarif identique pour l'ensemble des entrées proposées.



SERVICE, VAISSELLE, PERSONNEL ET NAPPAGE DISPONIBLES SUR DEVIS.

LES PLATS

*Des plats savoureux et généreux, élaborés à partir de produits
rigoureusement sélectionnés, pour sublimer votre réception
avec créativité et gourmandise.*

LA TERRE



- Médaillons de quasi de veau fermier IGP Label Rouge Aveyron Ségala rôtis, crème de foie gras 17,00€
- Magret de canard de la Ferme de la Belvindièrre, sauce aigre douce framboise 17,00€
- Confit d'échine de cochon de lait, jus corsé 18,00€
- Suprême de pintadeau fondant farci façon Vallée d'Auge, sauce normande 19,00€
- Faux-filet d'agneau IGP Écosse, jus de cuisson 20,00€
- Filet de bœuf Chateaubriand aux morilles 20,00€

LA MER



- Dos de cabillaud rôti, crème de poivrons rouges 17,00€
- Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, crème d'estragon 17,00€
- Brochettes de Noix de St Jacques rôties, sauce beurre blanc 20,00€

À partir de **17€** HT / PERSONNE

Nos sauces sont modifiables et les garnitures de légumes sont incluses.

PLATS VÉGÉTARIENS



- Risotto crémeux aux champignons, œuf poché au sésame noir, copeaux de parmesan et oignons frits

17€_{HT}/pers.



- Tagliatelles au pesto rouge, mini burrata, copeaux de parmesan, tomates cerises rôties, huile végétale, crème balsamique et germes ail ciboule

17€_{HT}/pers.



Nous nous adaptons à tout autre régime alimentaire.
Nous pouvons également proposer des plats à partager **sur-mesure**.



SERVICE, VAISSELLE, PERSONNEL ET NAPPAGE DISPONIBLES SUR DEVIS.

LES FROMAGES & DESSERTS

*Une sélection de fromages affinés et de desserts gourmands,
pensée pour clôturer votre réception sur une note
douce et mémorable.*

NOS FROMAGES



- Trio de fromages à l'assiette,
salade de jeunes pousses en vinaigrette
4,50€
- Ardoises de 5 fromages, raisins, noix,
beurre IGP et salade de jeunes pousses
en vinaigrette
6,50€
- Planches ou pièce montée de fromages,
raisins, noix, beurre IGP et salade
de jeunes pousses en vinaigrette
8,50€

NOS DESSERTS



- Fontaine de chocolat avec bonbons et
fruits frais
5,00€
- Assortiment de gâteaux, parfum au choix
6,00€
- Pièce montée (3 choux vanille/pers.)
8,00€
- Assortiment de gâteaux & Mignardises x3
9,50€
- Mignardises sucrées (5 pièces/pers.)
10,00€
- Pièce montée & Mignardises
(2 choux vanille/pers. et 3 mignardises)
11,00€

À partir de **4,50€** HT/PERSONNE



SERVICE, VAISSELLE, PERSONNEL ET NAPPAGE DISPONIBLES SUR DEVIS.

LES FORMULES ENFANTS/ADOS

(pas de limite d'âge)

*Des formules conviviales et gourmandes,
pensées pour régaler les plus jeunes comme les ados.*

Enfants : 18€HT/pers.

- Accès au vin d'honneur avec
5 pièces cocktail

- Burger Poulet et
Pommes noisettes

- Accès au dessert adulte

Ados : 25€HT/pers.

- Accès au vin d'honneur avec
8 pièces cocktail

- Burger Boeuf et
Pommes noisettes

- Accès au dessert adulte





LE BRUNCH

42€_{HT} / PERSONNE
à partir de 60 personnes



Installation et désinstallation,
service pendant 1h30 avec réapprovisionnement,
débarrassage, vaisselle et nappage des buffets inclus
(Hors déplacement)



Eaux



Jus de pommes centrifugées minute



Jus d'oranges pressées



Chocolat chaud maison



Thés Kusmi Tea & Café



Mini-Viennoiseries et Pain frais



Mini-crêpes ou Gaufres



Madeleines pur-beurre



Nutella, sucres, confitures,
beurre, miel



Mini-Saucisses



Lard



Oeufs brouillés



Charcuteries diverses



Fromages AOP tranchés



Compote Bio artisanale



Fruits frais



Fromage frais Isigny Ste Mère



Toute modification du contenu peut entraîner un ajustement tarifaire.

LE BARBECUE

*Convivial, généreux et gourmand,
pour des moments de partage inoubliables.*

25€ À PARTIR DE
HT/PERSONNE

 À PARTIR DE
60 PERSONNES

COMPOSEZ VOTRE BARBECUE
ET OBTENEZ VOTRE TARIF PERSONNALISÉ.



CHOISISSEZ VOS GRILLADES

- Chipolatas de porc – Merguez bœuf mouton
- Haché chorizo
- Chorizo de porc
- Andouillettes – Ribs de porc mariné BBQ
- Brochettes de filet mignon de porc marinée
- Magret de canard IGP – Faux-filet d'agneau IGP
- Côte de bœuf – Bavette
- Pilons de poulet marinés
- Brochette de volaille marinée – Brochette de bœuf marinée
- Gigot d'agneau sans os mariné
- Échine de cochon marinée – Poitrine de cochon marinée
- Gambas grillées

Autres pièces sur demande



CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT

- Salades composées maison
- Chips
- Frites fraîches
- Brochettes de légumes
- Pommes de terre grenailles rôties

Autres garnitures sur demande



BARBECUE
AU CHARBON
DE BOIS
DU PERCHE



Sur demande, nous pouvons également vous proposer
nos planches de **fromages** et **desserts** en tout genre.



SERVICE, VAISSELLE, PERSONNEL ET NAPPAGE DISPONIBLES SUR DEVIS.

LE BUFFET FROID

22,00€_{HT} / PERS.
(à partir de 60 personnes)

SALADES COMPOSÉES FABRICATION MAISON :

- De 60 à 99 personnes :
2 salades au choix
- À partir de 100 pers. :
4 salades au choix

Piémontaise, Salade trio chou jambon emmental, Salade de pâtes au Pesto rouge, Salade de riz, Farfalles au surimi, Carottes râpées, Taboulé, Concombres à la crème, Betteraves à la crème, Haricots verts vinaigrette, Salade de tomates, Pommes de terre en vinaigrette, Champignons à la crème, etc ...

- Saucisson à l'ail - Rosette
- Filet de poulet fondant - Rôti de porc
- Jambon Serrano - Rillettes
- Sauces, cornichons, beurre
- Brie



PAIN NON COMPRIS



DESSERT SUR DEMANDE



SERVICE, VAISSELLE, PERSONNEL ET NAPPAGE DISPONIBLES SUR DEVIS.

NOS POÊLONS GÉANTS

(D'Octobre à Avril, dès 70 personnes)



Paëlla royale

16,00€_{HT}

Tartiflette

16,00€_{HT}

(supplément salade verte
vinaigrette 1,50€_{HT})



Jambonneau rôti

16,00€_{HT}



Poulet basquaise

16,00€_{HT}



Couscous royal

16,00€_{HT}



Choucroute alsacienne

16,00€_{HT}



SERVICE, VAISSELLE, PERSONNEL ET NAPPAGE DISPONIBLES SUR DEVIS.