

Cocktail 8 pièces - hiver & Printemps 2017

1 canapés luxe assortis

Cakes façon thai, épinards, crevette Clubs de pain noir, betterave,
vinaigre de framboises Clubs de pain nordique, Saint-Jacques, aneth
Sablés parmesan, crème de roquette, tomate

mini bagel bacon croustillant et creme de cheddar
foie gras en cube gelé de mangue - poivre de sichuan
choux pop -saumon fumé tartare de concombre
pince des grisons et mozzarella au pistou
pince de crabe des neiges - poivre en creme *
en mille feuille - confiture de figue noir - brebis - noix

cocktail 8 pièces

classique

10,82 euro HT
soit 11,90 ttc

cocktail 8 pièces

apéro

Les 2 pièces sucrées
sont remplacées par
des pièces chaudes
salées

assortiments macarons

1 assortiments de petits fours sucrés

Carrés au chocolat, sauce chocolat et gingembre Petits sablés, dôme framboise, copeaux de chocolat noir Eclairs fraise Mara des bois, glaçage
pistache, pistaches hachées Cheesecakes aux cranberries Petits gâteaux au chocolat, ganache caramel et macaron chocolat Almondines à la pistache,
purée de griottes, cerise semi-confite Lingots aux marrons Coupelles chocolat, fruits rouges



idée petit plus

option animation foie
gras poêlé

5,50 euro ttc

Cocktail 10 pièces - hiver & Printemps 2017

1 canapés luxe assortis

Cakes façon thai, épinards, crevette Clubs de pain noir, betterave, vinaigre de framboises Clubs de pain nordique, Saint-Jacques, aneth
Sablés parmesan, crème de roquette, tomate

mini bagel bacon croustillant et creme de cheddar
foie gras en cube gelé de mangue - poivre de sichuan
choux pop -saumon fumé tartare de concombre *
boule caille façon yakitori *
pince des grisons et mozzarella au pistou
pince de crabe des neiges - poivre en creme *
en mille feuille - confiture de figue noir - brebis - noix

assortiments macarons

1 assortiments de petits fours sucrés

Carrés au chocolat, sauce chocolat et gingembre Petits sablés, dôme framboise, copeaux de chocolat noir Eclairs fraise Mara des bois, glaçage pistache, pistaches hachées Cheesecakes aux cranberries Petits gâteaux au chocolat, ganache caramel et macaron chocolat Almondines à la pistache, purée de griottes, cerise semi-confite Lingots aux marrons Coupelles chocolat, fruits rouges

cocktail 10 pieces

classique

13 euro HT soit
14,30 ttc

* version lunch *

plus consistante

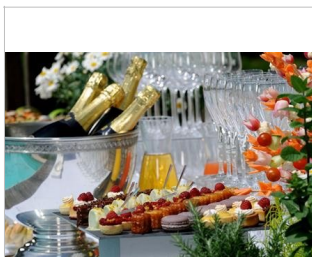
11,36 ht soit 12,50
TTC

les pièces indiquées
par une * sont
remplacées par :

navette brioché
jambon de Serrano

mini sandwich
roquette saumon
fumé

mini burger de
jambon blanc &
tartare



idée petit plus

option animation foie
gras poêlé

5,50 euro ttc

Cocktail 12 pièces - hiver & Printemps 2017

1 canapés luxe assortis

Cakes façon thaï, épinards, crevette Clubs de pain noir, betterave,
vinaigre de framboises Clubs de pain nordique, Saint-Jacques, aneth
Sablés parmesan, crème de roquette, tomate

mini bagel bacon croustillant et creme de cheddar
foie gras en cube gelé de mangue - poivre de sichuan
choux pop -saumon fumé tartare de concombre *
boule caille façon yakitori *
pince des grisons et mozzarella au pistou
carotte violette confite - gambas sautée - oeuf
pince de crabe des neiges - poivre en creme *
en mille feuille - confiture de figue noir - brebis - noix

assortiments macarons

2 assortiments de petits fours sucrés

Carrés au chocolat, sauce chocolat et gingembre Petits sablés, dôme framboise, copeaux de chocolat noir Eclairs fraise Mara des bois, glaçage
pistache, pistaches hachées Cheesecakes aux cranberries Petits gâteaux au chocolat, ganache caramel et macaron chocolat Almondines à la pistache,
purée de griottes, cerise semi-confite Lingots aux marrons Coupelles chocolat, fruits rouges

cocktail 12 pieces

classique

15,60 euro HT
soit 17,20 ttc

* version lunch *

plus consistante

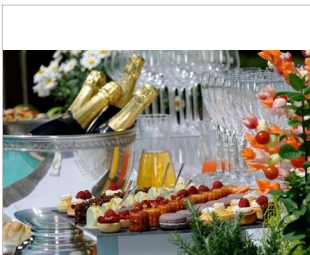
13,63 ht soit 15
TTC

les pièces indiquées
par une * sont
remplacées par :

navette brioché
jambon de Serrano

mini sandwich
roquette saumon
fumé

mini burger de
jambon blanc &
tartare



idée petit plus

option animation foie
gras poêlé

5,50 euro ttc

Cocktail 15 pièces - hiver & Printemps 2017

1 canapés luxe assortis

Cakes façon thaï, épinards, crevette Clubs de pain noir, betterave,
vinaigre de framboises Clubs de pain nordique, Saint-Jacques, aneth
Sablés parmesan, crème de roquette, tomate

1 pièces chaude

bonbon de volailles au curry - tartelette façon tartiflette -

mini bagel bacon croustillant et crème de cheddar
foie gras en cube gelé de mangue - poivre de sichuan
choux pop - saumon fumé tartare de concombre *
boule caille façon yakitori *
pince des grisons et mozzarella au pistou
carotte violette confite - gambas sautée - oeuf
pince de crabe des neiges - poivre en crème *
brochette de lomo belotta et vieux beaufort
pic d'artichaut mariné - tomate séchée - olive noir -
en mille feuille - confiture de figue noir - brebis - noix

assortiments macarons

2 assortiments de petits fours sucrés

Carrés au chocolat, sauce chocolat et gingembre Petits sablés, dôme framboise, copeaux de chocolat noir Eclairs fraise Mara des bois, glaçage
pistache, pistaches hachées Cheesecakes aux cranberries Petits gâteaux au chocolat, ganache caramel et macaron chocolat Almondines à la pistache,
purée de griottes, cerise semi-confite Lingots aux marrons Coupelles chocolat, fruits rouges

cocktail 15 pièces

classique

18 euro HT soit
19,80 ttc

* version lunch *

plus consistante

16,50 ht soit 18,15
TTC

les pièces indiquées
par une * sont
remplacées par :

navette brioché
jambon de Serrano

mini sandwich
roquette saumon
fumé

mini burger de
jambon blanc &
tartare



idée petit plus

option animation foie
gras poêlé

5,50 euro ttc

Cocktail 18 pièces - hiver & Printemps 2017

1 canapés luxe assortis

Cakes façon thaï, épinards, crevette Clubs de pain noir, betterave,
vinaigre de framboises Clubs de pain nordique, Saint-Jacques, aneth
Sablés parmesan, crème de roquette, tomate

2 pièces chaude

bonbon de volailles au curry - tartelette façon tartiflette -

mini bagel bacon croustillant et crème de cheddar
foie gras en cube gelé de mangue - poivre de sichuan
choux pop -saumon fumé tartare de concombre
boule caille façon yakitori
pince des grisons et mozzarella au pistou
carotte violette confite - gambas sautée - oeuf
pince de crabe des neiges - poivre en crème
brochette de lomo belotta et vieux beaufort
pic d'artichaut mariné - tomate séchée - olive noir -
en mille feuille - confiture de figue noir - brebis - noix
petit verre de crème de lentille - chorizo et st jacques

mini éclair - praliné - chocolat - framboise - citron

assortiments macarons

2 assortiments de petits fours sucrés

Carrés au chocolat, sauce chocolat et gingembre Petits sablés, dôme framboise, copeaux de chocolat noir Eclairs fraise Mara des bois, glaçage
pistache, pistaches hachées Cheesecakes aux cranberries Petits gâteaux au chocolat, ganache caramel et macaron chocolat Almondines à la pistache,
purée de griottes, cerise semi-confite Lingots aux marrons Coupelles chocolat, fruits rouges



cocktail 18 pièces

classique

21,72 euro HT soit
23,90 ttc

version prestige

27,20 HT
soit 29,90 euro ttc

les plus prestigieuses

Burger de boeuf
Rossini

brochette de
fromage et fruit sec

idée petit plus

option animation foie
gras poêlé

5,50 euro ttc

Cocktail 20 pièces - hiver & Printemps 2017

2 canapés luxe assortis

Cakes façon thaï, épinards, crevette Clubs de pain noir, betterave,
vinaigre de framboises Clubs de pain nordique, Saint-Jacques, aneth
Sablés parmesan, crème de roquette, tomate

2 pièces chaude

bonbon de volailles au curry - tartelette façon tartiflette - croustillant de chèvre

mini bagel bacon croustillant et crème de cheddar

foie gras en cube gelé de mangue - poivre de Sichuan

choux pop - saumon fumé tartare de concombre

boule caille façon yakitori

pince des grisons et mozzarella au pistou

carotte violette confite - gambas sautées - œuf

pince de crabe des neiges - poivre en crème

brochette de lomo belotta et vieux beaufort

pic d'artichaut mariné - tomate séchée - olive noire -

en millefeuille - confiture de figue noire - brebis - noix

petit verre de crème de lentille - chorizo et St-Jacques

mini éclair - praliné - chocolat - framboise - citron

assortiments macarons

chamallow - framboise - crème vanille bourbon

2 assortiments de petits fours sucrés

Carrés au chocolat, sauce chocolat et gingembre Petits sablés, dôme framboise, copeaux de chocolat noir Eclairs fraise Mara des bois, glaçage pistache, pistaches hachées Cheesecakes aux cranberries Petits gâteaux au chocolat, ganache caramel et macaron chocolat Almondines à la pistache, purée de griottes, cerise semi-confite Lingots aux marrons Coupelles chocolat, fruits rouges



cocktail 20 pièces

classique

26 euro HT soit
28,60 ttc

version prestige

29,55 HT
soit 32,50 euro ttc

les plus prestigieuses

**cassiolette
d'écrevisse et
escargot, crème
d'ail**

&

**brochette de
fromage et fruit
sec**

idée petit plus

option animation foie
gras poêlé

5,50 euro ttc

Cocktail 22 pièces - hiver & Printemps 2017

2 canapés luxe assortis

Cakes façon thaï, épinards, crevette Clubs de pain noir, betterave,
vinaigre de framboises Clubs de pain nordique, Saint-Jacques, aneth
Sablés parmesan, crème de roquette, tomate

3 pièces chaude

bonbon de volailles au curry - tartelette façon tartiflette - croustillant de chevre

mini bagel bacon croustillant et crème de cheddar

foie gras en cube gelé de mangue - poivre de sichuan

choux pop -saumon fumé tartare de concombre

boule caille façon yakitori

pince des grisons et mozzarella au pistou

carotte violette confite - gambas sautée - oeuf

courgette en sucette - chevre au miel

pince de crabe des neiges - poivre en crème

brochette de lomo belotta et vieux beaufort

pic d'artichaut mariné - tomate séchée - olive noir -

en mille feuille - confiture de figue noir - brebis - noix

petit verre de crème de lentille - chorizo et st jacques

mini éclair - praliné - chocolat - framboise - citron

assortiments macarons

chamallow- framboise- crème vanille bourbon

2 assortiments de petits fours sucrés

Carrés au chocolat, sauce chocolat et gingembre Petits sablés, dôme framboise, copeaux de chocolat noir Eclairs fraise Mara des bois, glaçage pistache, pistaches hachées Cheesecakes aux cranberries Petits gâteaux au chocolat, ganache caramel et macaron chocolat Almondines à la pistache, purée de griottes, cerise semi-confite Lingots aux marrons Coupelles chocolat, fruits rouges



cocktail 22 pièces

classique

28,60 euro HT
soit 31,50 ttc

*version
prestige*

31,82 HT soit
35euro ttc

les plus prestigieuses

cocotte de st
jacques et gambas
façon créole

&

brochette de
fromage et fruit sec

idée petit plus

option animation foie
gras poêlé

5,50 euro ttc

Cocktail 24 pièces - hiver & Printemps 2017

2 canapés luxe assortis

Cakes façon thaï, épinards, crevette Clubs de pain noir, betterave,
vinaigre de framboises Clubs de pain nordique, Saint-Jacques, aneth
Sablés parmesan, crème de roquette, tomate

3 pièces chaude

bonbon de volailles au curry - tartelette façon tartiflette - croustillant de chevre

mini bagel bacon croustillant et crème de cheddar

foie gras en cube gelé de mangue - poivre de sichuan

choux pop -saumon fumé tartare de concombre

boule caille façon yakitori

pince des grisons et mozzarella au pistou

carotte violette confite - gambas sautée - oeuf

courgette en sucette - chevre au miel

pince de crabe des neiges - poivre en crème

brochette de lomo belotta et vieux beaufort

pic d'artichaut mariné - tomate séchée - olive noir -

gambas sautée - génoise aux agrumes

en mille feuille - confiture de figue noir - brebis - noix

petit verre de crème de lentille - chorizo et st jacques

mini éclair - praliné - chocolat - framboise - citron

assortiments macarons

chamallow- framboise- crème vanille bourbon

canelé Bordelais

2 assortiments de petits fours sucrés

Carrés au chocolat, sauce chocolat et gingembre Petits sablés, dôme framboise, copeaux de chocolat noir Eclairs fraise Mara des bois, glaçage pistache, pistaches hachées Cheesecakes aux cranberries Petits gâteaux au chocolat, ganache caramel et macaron chocolat Almondines à la pistache, purée de griottes, cerise semi-confite Lingots aux marrons Coupelles chocolat, fruits rouges



*cocktail 24 pièces
classique*

31,20 euro HT
soit 34,30 ttc

version prestige
36,30 HT
soit 39,90 euro ttc

les plus prestigieuses
cocotte de filet de
boeuf à la
moutarde
&
brochette de
fromage
&
brochette de fruit

idée petit plus

option animation foie
gras poêlé

5,50 euro ttc