

Cocktail le Classique

Le cocktail sans surprise

Sympa et sans fausse notes, il s'adaptera à tous vos événements.



Sa mise en œuvre demande peu d'attention, mets froids et chauds un petit four ou un micro onde est un plus. (n'hésitez pas à demander une mise à disposition gracieuse si besoin)

Des adaptations sont possibles pour des mets 100% froids.

Le Classique		25,80 € HT / pers		
20 Personnes minimum		Prix pc	Pc	Total HT
Pain surprise façon SebeO	(par Club sandwich)	1,50 €	40	60,0 €
Navette	<i>Mousse de canard au porto et/ou Mousse de Saumon fumé</i>	1,80 €	30	54,0 €
Assortiment de Pièces cocktails salées froides		1,80 €	80	144,0 €
<i>Exemple d'assortiment :</i>				
*Verrine de Compotée de tomates et légumes grillés, copeaux de parmesan (végé)				
*Mini cake au saumon frais mariné au basilic.				
*Canapé de Pain d'épices perdu, mousse de foie gras et cœur de figues				
*Canapé de chèvre frais et son cœur d'abricote et cerneaux de noix (végé)				
*Petit Blini de crémeux de tapenade et anchois mariné				
*Tartelette crémeux de basilic et tomate confite (végé)				
Mix Petites quiches & pizzas		1,95 €	40	78,0 €
Burgers Cocktail		2,70 €	20	54,0 €
Assortiment de pièces cocktail sucrées		1,80 €	70	126,0 €

Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option



Une fin de repas sans café une fausse note à éviter !

Café thermos (sucre et tasse à usage unique compris) 1.10€ ht

Café Lavazza (prêt de machine + sucre et tasse à usage unique) 1.40€ ht

Notre conseil:

Pour les Grands gourmands ou les événements en soirée, nous vous recommandons de lui associer des bouchées de Saumon fumé, ou/et un plateau de fromage ou/et un plateau de crudités (voir carte):

Memo:

Tous nos cocktails sont personnalisables pour s'adapter parfaitement à vos événements !