

Carte Cocktail sur Mesure

Composez ou modifiez votre cocktail ou buffet !

Pièces Salées

Pain surprise façon **SebeO** (par Club sandwich) (40 minimum)

Club sandwich (40 minimum)

Assortiment de pièces cocktails froides (14 mini par

*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)

Bouchée Saumon fumé maison & Crevette (10 minimum)

Navettes (10 minimum par type)

(Mousse de canard au porto / Mousse de Saumon fumé / Fromage frais)

Petites quiches & pizzas (10 minimum)

Burger Cocktail (10 minimum)

Burger Rossini (10 minimum)

Feuilleté apéritif pc (Olive, saucisse, fromage etc...) (30 mini)

Assortiment de petit Hors d'œuvre (14 mini par variétés)

(en bocaux en "verre" froid) Exemple d'assortiment:

*Saumon gravlax, crémeux à l'aneth, tartare de crevettes et mini blini

*Mousse de basilic, méli-mélo de tomate, feta, olive noire

*Parfait de betterave et son coulis épice

Prix pc HT

1,50 €

1,20 €

1,80 €

2,40 €

1,80 €

1,95 €

2,70 €

3,20 €

0,40 €

3,60 €

Prix pc

5,50 €

5,50 €

3,10 €

5,00 €

Prix pc

19,00 €

19,00 €

19,00 €

19,00 €

19,00 €

19,00 €

2,80 €

3,60 €

Les Salades (1Kg minimum)

Salade de penne & poulet (prix au kilo)

Salade de riz aux deux saumons (prix au kilo)

Taboulé (prix au kilo)

Salade poivrons feta (prix au kilo)

Salade Coleslaw (prix au kilo)

Salade haricots verts et oignons rouges (prix au kilo)

Petite salade individuelle (70gr) (10 minimum)

Petite salade individuelle (100gr) (10 minimum)

Plaques

Pizza plaque découpée (60x40cm) soit **48 parts** de 7,5cm x 6,5 cm

Quiche plaque découpée (53x32cm) soit **32 parts** de 6,5cm x 4 cm

Prix pc

39,50 €

39,50 €





Plat CHAUD! "Pot version Cocktail" ! (10 mini par variétés) 7,90 €

(en bocaux en "verre" & livré en conteneur isotherme)

*Risotto de pintade aux champignons frais

*Sauté de volaille aux cèpes et ses mini penne aux légumes

+1€ *Chapon rôti, marrons braisés et cubes de patate douce (Noel)

*Fricassée de moules safranées et son riz jaune

*Risotto de gambas persillées

+1€ *Cabillaud rôti sauce crustacés, écrasé de pommes de terre à la truffe (Noel)

*Plat version Végétarien *



Forfait Barbecue (panaché de 3 pc par personne) 15,00 €

(20 personne minimum)

*Une Brochette de volaille Marinée

*Une Brochette de Bœuf

*Merguez

*Brochette de la mer (cabillaud/saumon/crevette)



Exemples de plats Chauds

13,00 €

location de chafing dish offert à partir de 40 portions

Suprême de Pintade forestière & sa garniture

Blanquette de veau à l'ancienne & sa garniture

Paella (fruits de mer, gambas, poisson, poulet)

Couscous façon SebeO

Mousseline de Saumon et son cœur homardine & sa garniture

Blanquette de la mer & sa garniture

Les Desserts:

Prix pc HT

Assortiment de pièces cocktail sucrées (80 pieces minimum)

1,80 €

Mini desserts en assortiments de 3 pièces (10 mini par variétés)

2,40 €

Petite tropézienne / Financier pistache framboise / Mousse chocolat

8,00 €

Assortiment de 4 douceurs sucrées (5 mini par variétés)

5,50 €

(beignet, tropézienne,muffin & donut)

17,20 €

Desserts individuels

66,00 €

Tarte 8 parts: (Pomme alsacienne, poire bourdalou, chocolat etc...)

4,00 €

Brownie aux deux chocolats (20 parts)

5,50 €

Fromage blanc crème

4,00 €



Plateaux de fruits à piquer façon SebeO 1 px

5,50 €

*Brochettes / *Fruits à piquer / * Verrine Florida (15 pers minimum) **Saison Uniquement !**

4,00 €

Entremet Croustillant Chocolat (minimum 20 pers)

4,00 €

(*Génoise, croustillant praliné, mousse au chocolat légère.)

4,00 €

Entremet aux fruits (minimum 20 pers)

4,00 €

(*2 couches de Génoise, croustillant praliné, mousse de fruits)

