

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 €
Pièces cocktails salées froides	1,80 €	80	144 €
*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)			
Navette Mousse de canard au porto et/ou Mousse de Saumon fumé	1,80 €	30	54 €
Mix Petites quiches & pizzas	1,95 €	40	78 €
Burgers Cocktail	2,70 €	20	54 €
Assortiment de pièces cocktail sucrées	1,80 €	70	126 €
Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option			

Participation frais de Livraison 25,00€



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 !