

Cocktail le Gourmand

Le cocktail aux multi-saveurs !

Copieux et raffiné, ce thème en met plein la vue et les papilles.

Déjeuner ou dîner, il saura mettre en valeur vos événements important.

Sa mise en œuvre demande peu d'attention, mets froids et chauds, dans sa vaisselle en verre.

Un repas haut de gamme en version buffet

Des adaptations sont possibles pour des mets 100% froids.

Le Gourmand	33,00 €	HT / pers	
20 Personnes minimum	Prix pc	Pc	Total HT
Pain surprise façon SebeO (par Club sandwich)	1,40 €	40	56,0 €
Bouchée saumon fumé maison & crevette	2,40 €	20	48,0 €
Tartelette crémeux de basilic et tomate confite (végé)	1,80 €	20	36,0 €
Assortiment de petit Hors d'œuvre "en bocaux en verre" (froid) (3pc)	3,60 €	60	216,0 €
<i>*Parfait de Bettraves et son coulis épicié</i>			
<i>*Méli mélo de tomates et mozarella, coulis arabiata, julienne de chorizo & focaccia</i>			
<i>*Tataki de thon & salade thaï</i>			
Plat Chaud "Conditionné en pot en verre" (livré en conteneur isotherme)	7,90 €	20	158,0 €
<i>Pintade aux chanterelle sur lit d'aubergine rotie</i>			
<i>ou/et</i>			
<i>Fricassée de moules au safran et son riz jaune</i>			
Plateau de Fromages:	5,00 €	10	50,0 €
Petit pain aux céréales			
Assortiment de 3 Mini desserts sucrés (2pc par pers)	2,40 €	40	96,0 €
<i>Petite tropézienne / Financier pistache framboise / Mousse chocolat</i>			
<i>Serviette cocktail comprise / Livraison, Installation & nappage en option</i>			

Notre conseil:

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

Memo:

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

