

COCKTAIL 10 PIECES

3 CANAPES ou CROUSTILLES

ASSORTIMENTS

Anchoyades et tapenades
Rillettes de thon maison
Anchois frais marinés au beurre cresson
Pointes d'asperges sur crème mousseline
Beurre de roquefort au éclat de noix et cognac
Pressés de céleris au dès de truffes

3 FANTAISIES PRESTIGES

composées d'un assortiment d'environ 30 variétés

ASSORTIMENTS

Présentations froides

Tomate cerise et sa noix de St. Jacques
Effeillé de saumon fumé à froid
Œuf de caille aux œufs de saumon
Rosace de magret fumé et carpaccio de melon
Queue de langoustine safranée
Nem de saumon fumé à l'aneth
Huître de Courseulles poché et sa cuillère de caviar de Bélouga
Truffe de foie gras aux graines de pavot
Tartare de poisson sur canapé de radis gris

Verrines et cassolettes froides

Crevette à la Thai
Noix de Saint Jacques sur julienne de légumes provençale
Cuillère de homard et sa bisque
Réglette de gazpachos de saison

Présentations chaudes

Beignet de calamar
Jambonneau de caille farci
Acras de morue
Pruneau au bacon
Chou escargot
Dés de volaille au curry
Scampi de gambas

Crêpe de saumon aux épinards
Keiftas d'agneau aux épices douces
Grenaille nordique à la crème aux herbes

Verrines et cassolettes chaudes

Noix de Saint Jacques sur lit de blanc de poireau et sa béchamel fumée
Soufflé de foie gras sauce aux truffes
Mousseline aux truffes et dés d'agneau
Croustade au crabe
Escargot sauce roquefort
Risotto aux cèpes

Minis brochettes chaudes

Saumon tomate cerise et poivron
Poulet aux épices
Agneau au romarin

2 PAINS SURPRISES AU CRABE ou SEIGLE

Brioche fourrée au crabe *ou* Pain fourré au saumon fumé *ou* au roquefort et noix

2 FOURS FRAIS

Coquetiers de sorbets
Panna cota aux fruits de la passion
Tira mi su en verrines
Mini soupe d'agrumes aux Sauternes
Soupe de pêche à la menthe poivrée
Timbale de chocolat amer aux cerises
Eclair au café ou chocolat ou violette
Minis tartes au citron meringué
Compotée de fruits rouges au kirch
Opéra
Salambo de coco
Dome de meringue au cœur de noisette
Macaron moelleux aux parfums assortis
Mini crème brûlée ...



LE MATERIEL

Buffets
Nappage des buffets et décoration au choix : Noir, lin, vert, bleu, chocolat, blanc...
Argenterie
Verrerie
Glace et glaçons
Candélabre 5 branches et bougies
Réhausse
Vasque fleur
Matériel transparent
Matériel de cuisine

LE PERSONNEL

Inclus pour
La mise en place
Le service du cocktail inclus pour 2 heures
Heure supplémentaire : 36,00 € TTC./heure/Maître d'hôtel
Le rangement

RECAPITULATIF ET TARIF

Le cocktail 10 pièces par personne

Le matériel
Le personnel

EN SUPPLEMENT :

Forfait livraison : 130,00 € TTC



Tel : +33(0)1.34.86.37.06 - Fax : +33(0)1.34.86.39.45
Email : euro-receptions@wanadoo.fr - Site : www.euro-receptions.com