

## COCKTAIL 24 PIECES

### 4 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

### 7 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 Thaï  
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 CRABE** : Brioche fourrée au crabe

**1 PAIN SEIGLE** : Pain fourré au saumon fumé ou noix, roquefort et raisins

### **3 PIECES DE BUFFET FROIDES**

#### **2 sortes à choisir**

Carpaccio de thon, petits cœurs d'artichauts et tomates confites  
Trilogie de viandes froides (gigot d'agneau, filet de bœuf et filet de porc°  
Médailon de canard aux pêches  
Terrine de lotte norvégienne  
Gravelax de saumon au citron vert  
Salade de magrets fumés aux gésiers confits et cerneaux de noix  
Coupelle de salade de crevette

**OU**

### **3 PIECES DE BUFFET CHAUDES ET GARNITURE**

#### **1 sorte à choisir**

Ravioles de homard à la crème de Sauternes  
Panaché de la mer au beurre de champagne et riz basmati  
Lombrine côtière au Vermouth et à l'oseille et gratin dauphinois  
Magrets de caille à la crème de foie gras et soufflé de courgettes  
Aiguillettes de canard au Saint Emilion et mousseline aux olives  
Poularde aux morilles et pâtes fraîches  
Compotée d'agneau et ses petits légumes  
Curry d'agneau  
Risotto aux cèpes  
1 sorte de garniture à choisir : mousseline aux olives ou soufflé de courgettes

(Tous ces plats chauds sont prés coupés et peuvent sans aucun problème se manger debout avec une petite fourchette uniquement)

### **1 FROMAGE EN PICS**

### **5 FOURS FRAIS**

Petit four aux amandes  
Chou chocolat  
Eclair au café  
Tartelette citron

Tartelette cerise  
Opéra  
Salambo  
Meringuette  
Timbale de framboises  
Sable au chocolat blanc  
Macaron moelleux...

## CAFE

### 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 4 heures**  
Heure supplémentaire : 36,00 € TTC./heure/ Maître d'hôtel  
Le rangement

### RECAPITULATIF ET TARIF

#### Le cocktail 24 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