

COCKTAIL 29 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

9 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

1 ANIMATION incluse*

2 pièces par personne (*pour un minimum de 50 personnes)

Ex : Les croustilles – grand nord ou - pomme de terre chaude

Si remplacement ou adjonction d'une autre animation de la liste jointe (animation cocktail) supplément selon choix

6 PIECES DE BUFFET FROIDES

3 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
Médaille 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

OU

6 PIECES DE BUFFET CHAUD ET GARNITURE

2 sortes 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

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

1 FROMAGE EN PICS

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 29 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