



Cocktail 20 pièces Premium

Contacts

Alexandre 07.83.04.02.01 alexandre.d@groupeamadeus.com

Quentin 06.27.14.99.45 quentin@groupeamadeus.com

8 pièces froides, 7 pièces chaudes, 5 pièces sucrées

Pièces cocktail froides

Aumônière Saumon Label Rouge à l'aneth

Maki de Légumes croquants, pipette SojaWasabi

Poireau à l'huile fumée, Carotte, œuf de Caille mollet

Comté, Gelée de piment d'Espelette, Pomme verte

Millefeuille de légumes d'été à la gelée de piment d'Espelette,

Chèvre frais

Gambas, Riz Japonais parfumé à l'Orange

Club Bœuf Cheddar, Tomates, Moutarde de Meaux et Salade Iceberg

Wraps Végétarien

Pièces cocktail chaudes

Cromesquis aux légumes d'hiver

Cromesquis de volaille Tandoori

Accras de morue à la cive

Brochettes chaudes

(~ 2 x 2 pièces)

Sot l'y laisse de Volaille, Gambas au Curry, Ananas et Carotte à la

verveine

Bœuf Paprika, poivrons et Pois gourmands

Pièces sucrées

Cup Citron Vert et Meringue moelleuse

Croquant Chocolat au Lait, Pistaches torrifiées

Douceur Litchi Framboise

Une vraie Fondue au chocolat (~ 2 pièces)

avec un assortiment de fruits frais de saison

et agrémenté de noix de coco ou pralines pour les gourmands.

Servie à volonté jusqu'à la fin de l'évènement

Boissons softs à volonté pendant tout l'évènement

(eau minérale plate et gazeuse, jus de fruits, coca, schweppes)

Café

Prix T.T.C / pers. : 66 €

Personnel & Matériel inclus

Options

<u>ANIMATIONS SALÉES</u>	Prix H.T	<u>ANIMATIONS SUCRÉES</u>	Prix H.T	
Bar à huitres (- 4 pièces) <i>Assortiment de beures, pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote</i> 1 écailler vacation de 6h	8,90 €/pers. 250 €	Atelier Macarons Gourmands <i>Coque de macarons aux parfums assortis, à garnir selon votre inspiration du moment (crème mousseline vanille bourbon, crème caramel, ...)</i> 1 cuisinier vacation de 6h	6,90 €/pers. 250 €	
Animation foie gras (- 3 pièces) <i>Dégustation de foie gras entier mi cuit, petits pains toastés</i> <i>Confiture d'oignon, confiture de figue, confiture de pruneaux, fleur de sel de Camargue, et poivre mignonnette</i>	7,90 €/pers.	L'Atelier Riz au lait à l'ancienne <i>Succulent riz au lait vanillé que vous pourrez agrémenté selon vos goûts : noix de coco ou chocolat</i> 1 cuisinier vacation de 6h	4,20 €/pers. 250 €	
Tartine party (- 4 pièces) <i>Sur divers pains toastés, petits légumes et confits gastronomiques de saison raviveront les papilles de vos invités</i> 1 cuisinier vacation de 6h	6,90 €/pers. 250 €	L'Atelier Bertillon <i>Dégustation gourmande de crèmes glacées Bertillon</i> 1 cuisinier vacation de 6h	5,90 €/pers. 250 €	
Bar à maki (- 4 pièces) <i>Maki, California, Springs rolls, ... Saumon, avocat, concombre, gingembre rose, graines de sésame, algues Wakamé, huile de Wasabi & légumes croquants</i> 1 cuisinier vacation de 6h	9,90 €/pers. 250 €	<th><u>PLATS CHAUDS (- 4 pièces)</u></th> <th>Prix H.T</th>	<u>PLATS CHAUDS (- 4 pièces)</u>	Prix H.T
Dégustation Serrano <i>Découpe d'un véritable jambon Serrano devant vos invités</i> <i>Pain toasté frotté à l'ail & huile d'olive, concassée de tomates fraîches</i> 1 cuisinier vacation de 6h	9,90 €/pers. 250 €	Risotto aux champignons	8,90 €/pers.	
Animation Tartare de saumon <i>Dégustation gourmande de tartare de saumon</i> <i>Une animation, fraîche, légère et élégante, présentée sur des blinis chauds</i> 1 cuisinier vacation de 6h	7,90 €/pers. 250 €	Magret de canard jus au miel sur lit de pommes caramélisées, gratin de pommes de terre	8,90 €/pers.	
		Tajine de poulet aux olives et citrons confits, semoule fine abricots et raisins secs	8,90 €/pers.	
		Poulet à l'indienne, curry et lait de coco, Riz Thaï	8,90 €/pers.	

Option : LA CAVE

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÉNEMENT

(12,42 € H.T./PERS. 14,90 € T.T.C./PERS.)

Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement

Punch Maison
Vin rouge Château Sainte Barbe
Whisky
Gin
Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS
JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÉNEMENT

(16,63 € H.T./PERS. 19,96 € T.T.C./PERS.)

Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement

Champagne Hyest
Punch Maison
Vin rouge Château Sainte Barbe
Whisky
Gin
Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS
JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÉNEMENT

(29,18 € H.T./PERS. 35,02 € T.T.C./PERS.)

Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement

Champagne Taittinger
Punch Maison
Vin rouge Château Sainte Barbe
Whisky
Gin
Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS
JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

FORFAIT ALCOOLS A VOLONTÉ PENDANT TOUT L'ÉVÉNEMENT

(39,90 € H.T./PERS. 47,88 € T.T.C./PERS.)

Sans limitation, forfait à volonté garanti du début à la fin de l'évènement

Champagne Taittinger Rosé
Punch Maison
Vin rouge Château Sainte Barbe
Whisky
Gin
Vodka

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE VOUS DISPOSEREZ DE TOUS LES TYPES D'ALCOOLS
JUSQU'A LA FIN DE L'ÉVÉNEMENT

FACTURATION À LA BOUTEILLE OUVERTE

Champagne HYEST (29,00 € H.T. / bouteille) (34,80 € T.T.C. / bouteille)

Champagne TAITTINGER (38,00 € H.T. / bouteille) (45,60 € T.T.C. / bouteille)

Champagne TAITTINGER ROSE (45,00 € H.T. / bouteille) (54,00 € T.T.C. / bouteille)

Vin rouge Château Sainte Barbe (16,63 € H.T. / bouteille) (19,96 € T.T.C. / bouteille)

Whisky, gin, vodka de marque (25,00 € H.T. / bouteille) (30,00 € T.T.C. / bouteille)