



# Cocktail 25 pièces Premium

## Contacts

Alexandre 07.83.04.02.01 [alexandre.d@groupeamadeus.com](mailto:alexandre.d@groupeamadeus.com)

Quentin 06.27.14.99.45 [quentin@groupeamadeus.com](mailto:quentin@groupeamadeus.com)

11 pièces froides, 9 pièces chaudes, 5 pièces sucrées

Pièces cocktail froides

*Aumônière Saumon Label Rouge à l'aneth*

*Gambas, Riz Japonais parfumé à l'Orange*

*Comté, Gelée de piment d'Espelette, Pomme verte*

*Wraps Végétarien*

*Roulé de Crêpe de Sarrasin, tartare d'Algues Wakamé au Saumon fumé*

*Maki de Légumes croquants, pipette SojaWasabi*

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

*Thon, Gingembre et Soja Wasabi, Riz Japonais parfumé*

*Kub Volaille, Guacamole, Molossol*

*Poire pochée au Vin rouge, Mendiant aux fruits moelleux*

*Aumônière végétarienne, cueillette du jardin*

Pièces chaudes

*Cromesquis aux légumes d'hiver*

*Accras de morue à la cive*

*Cromesquis de volaille Tandoori*

Brochettes chaudes

*( - 2 x2 pièces)*

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

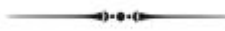
*verveine*

*Bœuf Paprika, poivrons et Pois gourmands*

Prestiges chaudes

*( - 2 pièces)*

*Volaille au Curry et Lait de Coco, Riz Japonais*

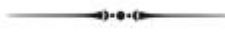


Pièces sucrées

*Cup Citron Vert et Meringue moelleuse*

*Croquant Chocolat au Lait, Pistaches torréfiées*

*Douceur Litchi Framboise*

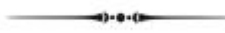


*Une vraie Fondue au chocolat ( - 2 pièces)*

*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. : 77 €**

**Personnel & Matériel inclus**

## Options

<u>ANIMATIONS SALÉES</u>	Prix H.T	<u>ANIMATIONS SUCRÉES</u>	Prix H.T
<b>Bar à huitres ( - 4 pièces)</b> <i>Assortiment de beures, pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote</i> 1 écailler vacation de 6h	8,90 €/pers.  250 €	<b>Atelier Macarons Gourmands</b> <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 €
<b>Animation foie gras ( - 3 pièces)</b> <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.	<b>L'Atelier Riz au lait à l'ancienne</b> <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 €
<b>Tartine party ( - 4 pièces)</b> <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 €	<b>L'Atelier Bertillon</b> <i>Dégustation gourmande de crèmes glacées Bertillon</i> 1 cuisinier vacation de 6h	5,90 €/pers. 250 €
<b>Bar à maki ( - 4 pièces)</b> <i>Maki, California, Springs rolls, ... Saumon, avocat, concombre, gingembre rose, graines de sésame, algues Wakamé, huile de Wasabi &amp; légumes croquants</i> 1 cuisinier vacation de 6h	9,90 €/pers.  250 €	<b><u>PLATS CHAUDS ( - 4 pièces)</u></b>	<b>Prix H.T</b>
<b>Dégustation Serrano</b> <i>Découpe d'un véritable jambon Serrano devant vos invités</i> <i>Pain toasté frotté à l'ail &amp; huile d'olive, concassée de tomates fraîches</i> 1 cuisinier vacation de 6h	9,90 €/pers.  250 €	<b>Risotto aux champignons</b>	8,90 €/pers.
<b>Animation Tartare de saumon</b> <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 €	<b>Magret de canard jus au miel sur lit de pommes caramélisées, gratin de pommes de terre</b>	8,90 €/pers.
		<b>Tajine de poulet aux olives et citrons confits, semoule fine abricots et raisins secs</b>	8,90 €/pers.
		<b>Poulet à l'indienne, curry et lait de coco, Riz Thaï</b>	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 Hiest  
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)