



# Cocktail 25 pièces Prestige

## 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)

10 pièces froides, 9 pièces chaudes, 6 pièces sucrées

Pièces cocktail froides

*Galette de Riz roulée au Bœuf aux cinq parfums façon Thai*

*Aumônière Bœuf basilic façon Thai, soja frais*

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

*Chèvre frais*

*Daurade et Citron vert, Riz Japonais parfumé*

*Rouleau de Printemps Gambas, Pamplemousse, Coriandre*

*Rocamadour, céleri et Bresaola*

*Veau confit à la Truffe, Céleri au sautoir*

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

*Canard Takuan Taro, Pesto Coriandre*

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

Pièces chaudes

*Tourtière de Saint Jacques*

Brochettes chaudes

*( ~ 2 pièces)*

*Bœuf Paprika, poivrons et Pois gourmands*

Prestiges chaudes

*( ~ 2 pièces)*

*Ravioles et Bouillon de Queue de Bœuf,*

*Légumes parfumés à l'huile de Cèpes*

Plat chaud

*( ~ 4 pièces)*

*Magret de canard jus au miel sur lit de pommes caramélisées,  
gratin de pommes de terre (servi en cassolette)*

Pièces sucrées

*Irish Coffee*

*Guimauve au Rhum, Ananas, Financier Pistache*

*Croquant Chocolat au Lait, Pistaches torrifiées*

*Roll Nougat et Abricot*

*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'événement*

*Boissons softs à volonté pendant tout l'évènement*

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

*Café*

**Prix T.T.C / pers. : 85 €**

**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><br><i>Assortiment de beures, pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote</i><br>1 écailler vacation de 6h  | 8,90 €/pers.<br><br>250 € | <b>Atelier Macarons Gourmands</b><br><i>Coque de macarons aux parfums assortis, à garnir selon votre inspiration du moment (crème mousseline vanille bourbon, crème caramel, ...)</i><br>1 cuisinier vacation de 6h | 6,90 €/pers.<br><br>250 €         |          |
| <b>Animation foie gras ( - 3 pièces)</b><br><i>Dégustation de foie gras entier mi cuit, petits pains toastés</i><br><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><br><i>Succulent riz au lait vanillé que vous pourrez agrémenté selon vos goûts : noix de coco ou chocolat</i><br>1 cuisinier vacation de 6h                               | 4,20 €/pers.<br><br>250 €         |          |
| <b>Tartine party ( - 4 pièces)</b><br><i>Sur divers pains toastés, petits légumes et confits gastronomiques de saison raviveront les papilles de vos invités</i><br>1 cuisinier vacation de 6h  | 6,90 €/pers.<br><br>250 € | <b>L'Atelier Bertillon</b><br><i>Dégustation gourmande de crèmes glacées Bertillon</i><br>1 cuisinier vacation de 6h  | 5,90 €/pers.<br>250 €             |          |
| <b>Bar à maki ( - 4 pièces)</b><br><i>Maki, California, Springs rolls, ... Saumon, avocat, concombre, gingembre rose, graines de sésame, algues Wakamé, huile de Wasabi &amp; légumes croquants</i><br>1 cuisinier vacation de 6h         | 9,90 €/pers.<br><br>250 € | <th data-bbox="1256 874 2031 970"><u>PLATS CHAUDS ( - 4 pièces)</u></th> <th data-bbox="2036 874 2222 970">Prix H.T</th>  | <u>PLATS CHAUDS ( - 4 pièces)</u> | Prix H.T |
| <b>Dégustation Serrano</b><br><i>Découpe d'un véritable jambon Serrano devant vos invités</i><br><i>Pain toasté frotté à l'ail &amp; huile d'olive, concassée de tomates fraîches</i><br>1 cuisinier vacation de 6h                       | 9,90 €/pers.<br><br>250 € | <b>Risotto aux champignons</b>  | 8,90 €/pers.                      |          |
| <b>Animation Tartare de saumon</b><br><i>Dégustation gourmande de tartare de saumon</i><br><i>Une animation, fraîche, légère et élégante, présentée sur des blinis chauds</i><br>1 cuisinier vacation de 6h                               | 7,90 €/pers.<br><br>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 Hiest (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)