



Cocktail 30 pièces Prestige

Contacts

Alexandre 07.83.04.02.01 alexandre.d@groupeamadeus.com

Quentin 06.27.14.99.45 quentin@groupeamadeus.com

12 pièces froides, 10 pièces chaudes, Buffet de fromages, 6 pièces sucrées

Pièces cocktail froides

Galette de Riz roulée au Bœuf aux cinq parfums façon Thai

Poireau à l'huile fumée, carotte, œuf de caille mollet

Aumônière Bœuf basilic façon Thai, soja frais

Daurade et Citron vert, Riz Japonais parfumé

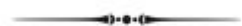
Rouleau de Printemps Gambas, Pamplemousse, Coriandre

Carotte, Foie Gras, Chutney de Figue

Veau confit à la Truffe, Céleri au sautoir

Burger Saumon Fumé, Philadelphia et concombre

Canard Takuan Taro, Pesto Coriandre



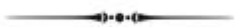
Animation foie gras

(- 3 pièces)

Dégustation de foie gras entier mi cuit, petits pains toastés

Confiture d'oignon, confiture de figue, confiture de pruneaux,

fleur de sel de Camargue, et poivre mignonnette



Brochettes chaudes

(- 2 pièces)

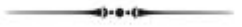
Bœuf Paprika, poivrons et Pois gourmands



Prestiges chaudes

(- 2 pièces)

Ravioles & Bouillon de Queue de Bœuf, Légumes parfumés à l'huile de Cèpes



Pièces cocktail chaudes

Tourtière de joue de Bœuf au foie gras

Saumon croustillant en feuille de brick

Plat chaud

(- 4 pièces)

Risotto aux champignons, servi en cassolette



Buffet de fromages

Affinés, accompagnés de pains artisanaux

(- 2 pièces)



Pièces sucrées

Sacher Cerise, mousse de Poire et Poire rôtie

Roll Nougat et Abricot

Croquant Chocolat au Lait, Pistaches torréfiées

Guimauve au Rhum, Ananas, Financier Pistache



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. : 105 €

Personnel & Matériel inclus

(dont 1 service au plateau)

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 €	<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 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)