



Cocktail 35 pièces Premium

Contacts

Alexandre 07.83.04.02.01 alexandre.d@groupeamadeus.com

Quentin 06.27.14.99.45 quentin@groupeamadeus.com

13 pièces froides, 13 pièces chaudes, Buffet de fromages, 6 pièces sucrées

Pièces cocktail froides

Caille flambée au Rhum, Carotte Verveine Citron

Aumônière Saumon Label Rouge à l'aneth

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

Rocamadour, céleri et Bresaola

Daurade et Citron vert, Riz Japonais parfumé

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

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

Chèvre frais

Thon, Gingembre et Soja Wasabi, Riz Japonais parfumé

Wraps Roquette, Tomates confites et Poitrine fumée

Club Niçois, Thon, Œuf Mimosa, Salade

Rolls Barbecue, Volaille, Poitrine Fumée Cheddar, Oignons rouges

Pita cuise de Poulet au Bouillon, Rémoulade de légumes

Brochettes chaudes

(~ 3 x 2 pièces)

Foie gras de Canard, Saint Jacques, Raisins et Pois gourmands

Bœuf Paprika, poivrons et Pois gourmands

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

Pièces cocktail chaudes

Saumon croustillant en feuille de brick

Tourtière de Saint Jacques

Cromesquis de volaille Tandoori

Prestiges chaudes

(~ 2 pièces x 2)

Saumon Label Rouge à la plancha, Lentilles vertes du Puy

Velouté de Potiron et Poire, crème légère, graines de tournesol

Buffet de fromages

Affinés, accompagnés de pains artisanaux

(~ 2 pièces)

Pièces sucrées

Croquant Chocolat au Lait, Pistaches torréfiées

Tartelette poire, Caramel Beurre salé

Kumquat confit à la Cannelle, Crème Combava

Mini Chou Craquant Caramel Beurre salé

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. : 110 €

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 €	<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)