

COCKTAIL DINATOIRE

PROPOSITION N° 1 (5 pièces / pers)

Pains surprise 2 pièces par pers
Toasts variés 2 pièces / pers
Mini tartelette salée 1 pièce / pers

6.41 Euros T.T.C

PROPOSITION N°2 (7 pièces par pers)

Pains surprise 3 pièces / pers
Toast variés 2 pièces / pers
Mini tartelettes salées 2 pièces / pers

7.84 Euros T.T.C

PROPOSITION N° 3 (9 pièces / pers)

Pains surprise 3 pièces / pers
Toasts variés 3 pièces par / pers
Mini tartelettes salées 3 / pers

9.42 Euros

PROPOSITION N° 4 (12 pièces / pers)

Pains surprise 4 pièces / pers
Toasts variés 4 pièces / pers
Mini tartelettes salées 4 pièces / pers

10.65 Euros

(Ce devis ne comprend pas le service ni la verrerie)

PROPOSITION N°5 (11 pièces / pers)

- Pains surprise 2 pièces par pers
 - Toasts variés 2 pièces / pers
 - Mini tartelette salée 1 pièce / pers
 - 4 mini pains au lait (poulet, rosbif, jambon blanc, pain bagnat)
 - Petits fours sucrés 2 pièces /pers
- 13.80€ /pers

PROPOSITION N°6(14 pièces par pers)

- Pains surprise 3 pièces / pers
 - Toast variés 2 pièces / pers
 - Mini tartelettes salées 2 pièces / pers
 - 4 mini pains au lait
 - Petits fours sucrés 3 pièces/pers
- 16.00€ /pers

PROPOSITION N° 7 (18pièces / pers)

- Pains surprise 4 pièces / pers
 - Toasts variés 3 pièces / pers
 - Mini tartelettes salées 4 pièces / pers
 - 4 mini pains au lait
 - Petits fours sucrés 3 pièces /pers
- 19.15€ /pers

(Ce devis ne comprends pas la verrerie ni le service)

PROPOSITION N° 8 (12 pièces par pers)

- Pains surprise 1 pièce par pers
- Toasts variés 2 pièces / pers
- Mini tartelette salée 1 pièce / pers
- 2 mini pains au lait (poulet, rosbif, jambon blanc, pain bagnat)
- Sauté de porc au caramel (en poêlon individuel chaud au bain marie)
- Joue de loup de mer sauce bouillabaisse (en poêlon individuel chaud au bain marie)
- Petits fours sucrés 2 pièces /pers
- 1 mini brochette de magret de canard au miel et aux épices de colombo
- 1 mini brochette de melon et jambon sec

19.60 Euros / pers T.T.C

PROPOSITION N°9 (14 pièces par pers)

- Pains surprise 2 pièces / pers
- Toast variés 2 pièces / pers
- Mini tartelettes salées 2 pièces / pers
- 2 mini pains au lait
- Sauté de porc au caramel(en poêlon individuel chaud au bain marie)
- Joue de loup de mer sauce bouillabaisse
- Petits fours sucrés 3 pièces/pers
- 1 mini brochette de magret de canard au miel et aux épices de colombo
- 1 mini brochette de melon et jambon sec

20.80 Euros / pers T.T.C

PROPOSITION N° 10 (18pièces / pers)

- Pains surprise 2 pièces / pers
- Toasts variés 3 pièces / pers
- Mini tartelettes salées 4 pièces / pers
- 1 mini pains au lait
- Sauté de porc au caramel (en poêlon individuel chaud au bain marie)
- Joue de loup de mer sauce bouillabaisse
- Petits fours sucrés 3 pièces /pers
- 1 mini brochette de magret de canard au miel et aux épices de colombo
- 1 mini brochette de melon et jambon sec

24.95Euros / pers T.T.C

(Le service et la verrerie ne sont pas inclus dans les prix)

Avec service

PROPOSITION N° 1 (11 pièces / pers)

- Pains surprise 2 pièces par pers
- Toasts variés 2 pièces / pers
- Mini tartelette salée 1 pièce / pers
- 4 mini pains au lait (poulet, rosbeef, jambon blanc, pain bagnat)
- Petits fours sucrés 2 pièces /pers

16.05€ / pers

PROPOSITION N°2 (14 pièces par pers)

- Pains surprise 3 pièces / pers
- Toast variés 2 pièces / pers
- Mini tartelettes salées 2 pièces / pers
- 4 mini pains au lait
- Petits fours sucrés 3 pièces/pers

18.25€ / pers

PROPOSITION N° 3 (18pièces / pers)

- Pains surprise 4 pièces / pers
- Toasts variés 3 pièces / pers
- Mini tartelettes salées 4 pièces / pers
- 4 mini pains au lait
- Petits fours sucrés 3 pièces /pers

21.25€ /pers

-nappage, verrerie, et service compris

COCKTAIL PRESTIGE

Proposition N ° 1 (14 pièces / pers)

2 mini sandwichs (thon et poulet)

1 mini verre de crème de brocolis

1 cuillère de noix de saint jacques au poivre mignonette

1 mini tartelette cœur de palmier, noix de coco

1 mini tartelette aux asperges

Assortiment de toasts variés 3 pièces / pers

Pain surprise prestige 3 pièces / pers

Petits fours sucrés 3 pièces / pers

Boissons

Vouvray méthode champenoise, valençay rouge, valençay blanc

Jus de fruits, Perrier, eau plate

25.50 Euros T.T.C (nappage et verrerie comprise)

Proposition N °2 (18 pièces / pers)

2 mini sandwichs (thon et poulet)

1 cuillère de foie gras et son chutney

1 cuillère de noix de saint jacques au poivre mignonnette et sa piperade

1 mini verre de crème de brocolis

1 mini tartelette au saumon frais

1 mini tartelette cœur de palmier, noix de coco

1 mini tartelette aux pointes d'asperges

Assortiment de toasts variés 3 pièces / pers

Pain surprise prestige 3 pièces / pers

Petits fours sucrés 4 pièces / pers

Boissons

(Idem que la proposition n°1)

29.60. Euros T.T.C (nappage, service et verrerie comprise)

* Des modifications sont possibles, nous consulter

PROPOSITIONS POUR BUFFET

APERITIF

Cocktail chaud : mini quiche, mini pizza, allumette au fromage, mini friand, roule au saumon fumé : 3.20€/ pers

Galette aux pommes de terre : 0.60€ /pers

Galette au chèvre : 0.70€ / pers

Toasts variés (tomate œuf avec sauce crème, crevettes, asperges, saucisse sèche, chorizo, jambon de parme, saumon fumé): 0.95€ pièce

Mini tartelettes salées (asperges, saumon frais, cœur de palmier) : 0.95€ pièce

Cuillères : Saint Jacques et poivre mignonette, foie gras et chutney d'abricot, gâteau de lapereau et sa confiture d'oignon : 2.00€ pièce (minimum 20 pièces)

Verrines : crème de brocolis, lentilles verte du Berry, caviar de courgette chèvre et parmesan, saumon fumé sur lit de guacamole à l'aneth : 2.00€ pièce (minimum 20 pièces)

Mini sandwichs (pain bagnat) : thon, poulet, jambon, rosbeef : 1.50€ pièce

ENTREES FROIDES/POISSONS- VIANDES FROIDES/ FROMAGES

Crudités variés : piémontaise, salade israélienne (choux, noix et raisin sec), salade italienne (pates et jambon de parme), salade de riz au thon, salade strasbourgeoise (pomme de terre, saucisse Strasbourg, œuf, tomate) salade de pomme de terre au hareng, salade Louisiane (mais, concombre, crevette, tomate, sauce cocktail) : au poids, de 10.90 à 13.40€ le kg

Assortiment charcuterie : 4.00€/ pers

Médaille de saumon frais, saumon à l'oseille : 4.20€ les 100 grammes

Assortiment de viande froide (rosbeef, poulet en gelée, rôti de porc) : 3.50€/ pers

Gratin dauphinois, gratin normand, gratin de courgettes, gratin de légumes : 1.40€ pièce

Plateau de fromages : 4.00€

(Nous pouvons vous proposer de nombreux fromages : Brie de Meaux, Crottin de chavignol, Valençay, Selle sur Cher, Comté AOP, Emmental, Cantal, Reblochon, Roquefort Papillon