



Plaquette

événement

2025 - 2026



Cocktail

événement

2025 - 2026



# Cocktail

## PIÈCES FROIDES

- Tartelette foie gras et fruits secs
- Pique magret gelée agrume sur pain d'épice
- Mousse de bar
- Nougat de chèvre
- Carpaccio de St-jacques
- Club poulet tandoori
- Cuillère magret, pomme, céleri
- Burger saumon fumé
- Tartelette œuf miroir et champignons

## PIÈCES CHAUDES

- Huitres chaudes  
(Oignons doux ou champagne)
- Cuisse de caille pané
- Poulet yakitori
- Gambas crème de chorizo
- Cassolette de St-Jacques
- Éssaü et marquant foie gras
- Mini cabillaud aux agrumes crémeux carotte

## PIÈCES SUCRÉES

- Mini Cannelé de Bordeaux
- Mini Tropézienne
- Mini moelleux au chocolat
- Mini moelleux caramel pécan

# Cocktail

## ANIMATIONS :

- Plancha/brasero : calamar ou crevette ou foie gras ou marquant de bœuf ou mini burger
- Atelier découpe : jambon sec ou saumon gravlax
- Atelier Wok : végétarien, crevette ou poulet
- Atelier friture : crevette ou frite de patate douce ou acras de morue
- Atelier huître
- Atelier crêpe salée
- Tartare de thon
- Atelier tagliatelle dans sa meule de parmesan
- Raclette

## ANIMATIONS SUCRÉS :

- Atelier brioche perdu à la plancha
- Atelier barbe à papa
- Atelier crêpe ou pancake
- Atelier gaufre
- Fontaine à chocolat
- Atelier bar à granité
- Atelier rolls glacés
- Atelier churros
- Atelier smoothie

# Cocktail

## BUFFET ENFANT :

### *Pièces froides :*

- Planche de charcuterie
- Navette poulet curry
- Wrap jambon fromage frais

### *Pièces chaudes :*

- Croque jambon emmental
- Mini pizza

### *Option pièces sucrées :*

- |                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| - Muffin                    | - Mini cookie     |
| - Mini moelleux au chocolat | - Salade de fruit |
| - Brochette de bonbons      |                   |

## FORMULES :

(Au choix parmi les pièces ci-dessus)

Privilège : 5 pièces salées froides, 2 pièces salées chaudes, 1 pièce sucrée 12.50€

Gourmet : 5 pièces salées froides, 3 pièces salées chaudes, 2 pièces sucrée 16.50€

Tock-tail : 5 pièces salées froides, 3 pièces salées chaudes, 4 pièces sucrée 22.00€

### Animations en option

Uniquement sur prestation avec personnel : 3.50€ par pers le supplément\*

Buffet enfant : 3 pièces froides, 2 pièces chaudes 17.00€  
option sucrée : 2 pièces + 2.00€

\* personnel non compris

*Repas*

*événement*

2025 - 2026



# *Repas*

## *ENTRÉES:*

- Assiette terre mer
- Médailon de foie gras
- Croustillant de chèvre
- Arc en ciel de saumon gravlax
- Crèmeux choux-fleur et st-jacques poêlé
- Tartare de cabillaud, mangue coriandre, crèmeux avocat

## *VIANDES :*

- Fondant de veau, jus court
  - Souris d'agneau, jus court
  - Chateaubriand, sauce morille
  - Mignon de veau, croûte de noisette
  - 1/2 magret, sauce aux airelles
  - Suprême de pintade, crèmeux céleri, jus court
  - Ballotin de volaille farci aux légumes, jus court
- } supplément 2.00€

# *Repas*

## *POISSONS :*

- Pavé de sandre, beurre d'orange
- Gambas sur fondu de poireau, ————— supplément 2.00€  
sabayon de champagne
- Saint-pierre, sauce vouvray
- Cabillaud croûte d'agrume, sauce carotte gingembre

## *GARNITURES :*

- Écrasé de pomme de terre nature ou ail romarin ou noisette parmesan
- Pommes de terre grenailles confites
- Légumes confits
- Risotto tomate et tomates séchées
- Brochette légumes rôtis
- Riz pilaf
- Tomate grappe rôtie

## *FROMAGE :*

- Ardoise dégustation ou assiette 3 fromages



# *Repas*

## *ENTRÉES VÉGÉTARIENNES :*

- Salade de tomates anciennes, burrata, roquette et vinaigre balsamique
- Velouté de légumes de saison chaud et tofu croustillant
- Salade grecque

## *PLATS VÉGÉTARIENS :*

- Chèvre chaud pané, salade verte, brochette de légumes
- Feuilleté de légumes de saison
- Curry de pois chiche, riz basmati

# *Repas*

## *DESSERT :*

- L'opéra (biscuit joconde, ganache, crème au beurre au café)
- Le Ronsard (bavaroise à la framboise et crème légère sur biscuit macaron)
- Le Royal caramel (mousse au chocolat caramel craquant sur biscuit amande)
- Le Périgourdin (mousseline légère au praliné, mousse chocolat et éclat de nougatine)
- Fraisier, framboisier, poirier
- Val de Loire (sablé avec crème d'amande parfumé à la pistache, crème légère caramélisée et des fruits rouges)
- Poire chocolat (biscuit, bavaroise chocolat noir et poire émincés)
- Pièce montée (Vanille, caramel, grand marnier) → supplément 2.50€

# Repas\*

## FORMULE 1

30.00€

Plat - fromage - dessert

## FORMULE 2

35.00€

Entrée - plat - dessert

## FORMULE 3

43.00€

Entrée - plat - fromage - dessert

## FORMULE 4

56.00€

Entrée - poisson - viande - fromage - dessert

## REPAS ENFANT

15.00€

Volaille avec accompagnement au choix,  
fondant au chocolat

\*Possibilité de repas sur mesure suivant votre demande ou vos envies



# *Options :*

- **Verre d'accueil** : citronnade maison et thé glacé 2.00€/pers
- **Candy bar** : 1.50€/pers
- **Cocktail** (base 2 verres/per) : 5.00€ TTC, (ex : mojito, spritz, tequila sun rise, ...)
- **Forfait bouteilles eaux plates, eaux gazeuses** : 1.00€ TTC
- **Supplément Cascade de Champagne** : 1.80€/pers
- **Pyramides de macarons** (base 1 macaron par pers) : 1€/pers
- **Fontaine de chocolat et ses fruits** (base 1 brochette par pers) : 2€/pers
- **Location de pompe à bière** : 100€
- **Location de mange debout houssé noir** : 12.50€
- **Location chaise Napoléon blanche** : 5.75€
- **Location de table ronde ø 150 (8 pers)** : 8€
- **Location de table ronde ø 180 (10 pers)** : 9.50€
- **Location de table ovale (12 à 14 pers)** : 15€
- **Forfaits enlèvements ordures ménagères + bouteilles vides** : 150€ (base 100 convives)

Toutes nos formules ne comprennent ni la vaisselle, ni le personnel.  
Nous contacter si vous souhaitez ajouter la location de vaisselle et ou matériel, de même pour le personnel.

**Le personnel est facturé 55.00€ de l'heure par personne.**