

Cocktail

LES CROUSTILLES

- Légumes du Soleil
- Magret Fumé et Crème de Noix
- Carpaccio de Saumon et Mousse de Mascarpone au Citron
- Foie Gras au Spéculos
- Tapenade de Légumes et Sardine

LES BROCHETTES

- Tomate et Mozzarella au Basilic
- Ananas confit et Poulet grillé
- Billes de Melon et Magret fumé
- Légumes Croquants de Saison
- Involtini et Tomate Séchée

LES MINIS CORNETS

- Mangue et Crevette
- Tartare de Tomate et Crème de Chèvre
- Tartare de Tomate et Serrano
- Crème de Chèvre et Saumon Fumé



LES BOUCHEES FROIDES

- Cuillère de Tourteau et Granny Smith
- Bonbon de Foie Gras
- Piquillos Farci
- Millefeuilles de Pastrami et Comté
- Tartare de St Jacques et Magret Fumé
- Blinis Saumon et Tarama
- Mini Rate et Œuf de Caille

LES PIECES DE BUFFET

- Corbeille de Crudités et ses Sauces
- Planchoune de Charcuterie Corrézienne
- Pain surprise

LES BOUCHEES CHAUDES

- Mini Hot Dog
- Mini Croque-Monsieur
- Minis Quiches assorties
- Minis Légumes farcis
- Champignon farci au Poivron



LES AMIMATIONS FROIDES

Jambon

Un cuisinier découpe devant vos invités un Jambon Serrano, Qu'ils pourront déguster sur des tranchinettes de Pain de Campagne, Pain aux Noix, accompagné de compotée de Tomate, Parmesan, Beurre.

Foie Gras

Un cuisinier découpe devant vos invités une trilogie de Foie Gras, Mi cuit, au Piment d'Espelette ou cuit au Sel, Qu'ils pourront déguster sur du pain de campagne, aux noix ou de la brioche Accompagné de confit de Figues ou fleur de Sel de Guérande.

Huitres

Un cuisinier ouvrira, à la demande, des huitres fines de claires, que vos invités pourront déguster avec du beurre salé et du citron sur du pain de seigle ou de campagne.

Saumon

Un cuisinier découpera un Filet de Saumon Fumé des Fjords Norvégiens, Vos invités pourront le déguster sur du blinis, Pain aux algues ou pain de campagne, Accompagné de crème fraîche, beurre, citron, ...



LES ANIMATIONS CHAUDES

Plancha de la Mer

Un cuisinier préparera, à la demande de vos convives, des Noix de Saint Jacques, qu'ils pourront déguster avec une crème de Rocamadour.

Soupe Chaudes

Un cuisinier servira à vos convives différents veloutés de légumes, qu'ils pourront déguster avec des petits croutons, des dés de carottes ou des crevettes.

Plancha

Un cuisinier préparera, à la demande de vos convives, des lamelles de magret de Canard et de Filet de Bœuf, qu'ils pourront déguster sur du pain de campagne, accompagné de différentes sauces.

Foie Gras

Un cuisinier découpe et cuit devants vos convives du Foie Gras de Canard du Périgord (I.G.P.) Frais. Vos convives pourront le déguster sur du pain de campagne, pain d'épice et pain aux noix , accompagné de chutney de figues, confiture d'oignons ou de Fleur de Sel de Guérande.



COCKTAIL 12 PIECES 20,00€ TTC

Incluant : Buffet, Nappage, Verrerie

COCKTAIL 10 PIECES + 2 Animations 23,50€ TTC

Incluant : Buffet, Nappage, Verrerie

COCKTAIL 15 PIECES 23,50€ TTC

Incluant : Buffet, Nappage, Verrerie

COCKTAIL 13 PIECES + 2 Animations 27,50€ TTC

Incluant : Buffet, Nappage, Verrerie

OPTIONS

Alcool fort, kir pétillant, jus d'orange et coca cola à discrétion : 10€ TTC/pers

Alcool fort, jus d'orange et coca cola : 8€ TTC/pers

Bouteille de Champagne : 55€ TTC

Vin : nous consulter

Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille



Cocktail Dînatoire *66,5 € ttc*

Nous vous proposons un Cocktail 24 pièces incluant:

15 Pièces Salées Froides

3 Animations au choix

1 Plat chaud au choix servi au buffet accompagné de Légumes :

-Plancha de Bœuf Rossini

-Plancha Gambas

-Plancha Brochettes

Buffet de Fromages Affinés de nos Régions

Buffet de Dessert

-Buffet-Matériel pour les Ateliers-Nappage en Coton Gratté Gris-Vaisselle

OPTIONS

Alcool fort, kir pétillant, jus d'orange et coca cola à discrétion : 10€ TTC/pers

Alcool fort, jus d'orange et coca cola : 8€ TTC/pers

Bouteille de Champagne : 55€ TTC

Vin : nous consulter

Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille



Notre Carte *39 € ttc*

ENTREE

- Glacé de melon au Monbazillac et Son croustillant au Serrano
- Velouté de Potiron aux éclats de châtaigne (Neige de Truffe : suppl. 1,00€ TTC)
- Trilogie de foie gras et sa Briochette Pommes fondantes (suppl. 2,00€ TTC)
- Noix de Saint Jacques en carpaccio Et Magret Fumé, Crème de Rocamadour (suppl. 3,00€ TTC)
- Joue de Lotte lardée et son riz Venere, Sauce aux Agrumes
- Gambas rôties et ses Nems de légumes
- Carta Fata de Saint Jacques aux Morilles et sa Fondue de Poireaux (suppl. 3,00€ TTC)



PLAT

- Crispy de Veau et Foie gras, Risotto au parmesan et Cèpes poêlés (suppl. 5,00€ TTC)
- Magret de Canard en farce de Cèpes, Ecrasé de pommes de terre aux Truffes Légumes croquants (suppl. 3,00€ TTC)
 - Tendresse de pintadeau au Foie gras et ses Pommes Anna, sauce au Foie gras
- Epaule d'Agneau roulée aux Herbes, Et sa Tatin de Légumes, Jus Corsé au Miel (suppl. 5,00€ TTC)
- Joues de Lotte lardées et son riz Venere, Sauce aux agrumes (suppl. 3,00€ TTC)
 - Trio de Gambas rôties et ses Nems de légumes

FROMAGE

- Assiette de trois Fromages affinés de nos régions
- Plateau de Fromages affinés de nos régions



DESSERT

Desserts à l'assiette :

-Petit Prince aux Noix et Cœur coulant au Caramel

-Meringuaie aux Fruits

Assortiment de Gâteaux à partager

Buffet de Desserts : (suppl. 8,00€)

-Pièce Monté en Choux

-Pièce Monté de Macarons

(Dressage sur place pendant le repas devant vos invités suppl. 250,00€ TTC)

-Wedding Cake

Farandole de Minis Desserts au choix (5 pièces) :

Mini Finger Chocolat - Mini Chou Châtaigne - Mini Tartelette Citron -Mini Macaron -Verrine de Fruits Rouges

Pana Cota aux Fruits Exotiques - Mini Crème Brulée

OPTIONS

Vaisselle en dure : 3,5€ TTC/pers

Serviette et nappage : 1,85€ TTC/pers

Table et chaise : 3,65€ TTC/pers

Alcool fort, kir pétillant, jus d'orange et coca cola à discrétion : 10€ TTC/pers

Alcool fort, jus d'orange et coca cola : 8€ TTC/pers

Bouteille de Champagne : 55€ TTC

Vin : nous consulter

Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille



Buffet Froid *16,5 € ttc*

Planchoune de Charcuterie

Assortiment de viandes froides

Au choix 3 Salades :

*Salade de Farfalles au Saumon Fumé *Salade de Melon *Salade Corrézienne *Taboulé *Salade de légumes niçois *Salade Italienne
*Salade Tomates Mozza au pesto *Salade de la Mer

Assortiment de Fromages coupés de nos régions

Desserts aux fruits de Saison

Salade de Fruits frais

-Vaisselle en Dure

-Softs (eau plate, eau pétillante, coca, jus d'orange, jus de pomme), café, pain

Serviette et nappage : 1,85€ TTC/pers (au-delà de 50 pers)

Table et chaise : 3,65€ TTC/pers (au-delà de 50 pers)

Vin : nous consulter

Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille



Buffet Chaud *22,5 € ttc*

Planchoune de Charcuterie

Au choix 2 Salades :

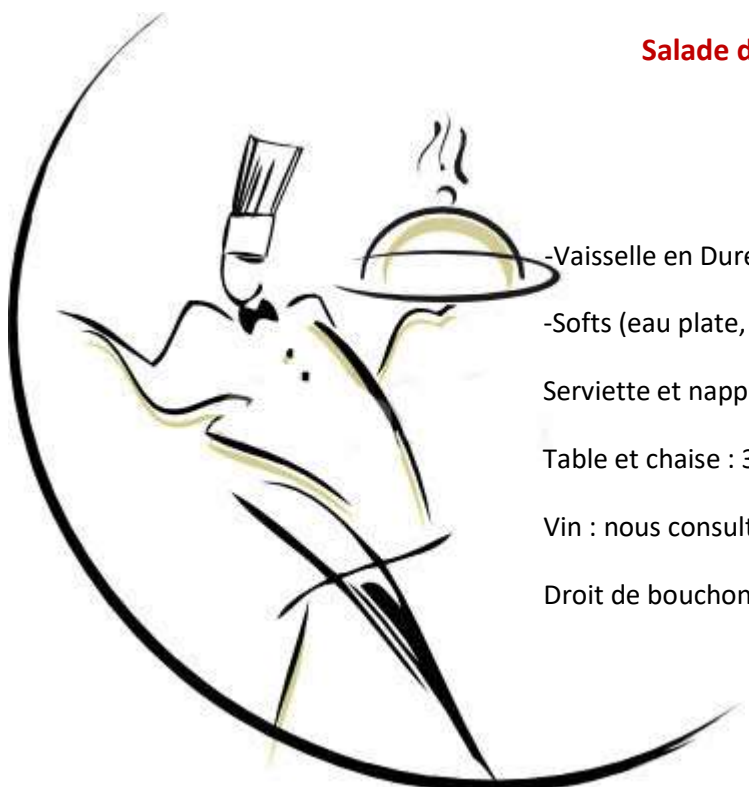
*Salade de Farfalles au Saumon Fumé *Salade de Melon *Salade Corrézienne *Taboulé *Salade de légumes niçois *Salade Italienne
*Salade Tomates Mozza au pesto *Salade de la Mer

Saucisses, Bacon Grillé, Œuf à façon

Assortiment de Fromages coupés de nos régions

Desserts aux fruits de Saison

Salade de Fruits frais



-Vaisselle en Dure

-Softs (eau plate, eau pétillante, coca, jus d'orange, jus de pomme), café, pain

Serviette et nappage : 1,85€ TTC/pers (au-delà de 50 pers)

Table et chaise : 3,65€ TTC/pers (au-delà de 50 pers)

Vin : nous consulter

Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille

Brunch *22,5 € ttc*

En Sucré

Minis viennoiseries

Panecake

Brioche

Pain de Campagne Beurre,

Confitures, Nutella, Chantilly, Sirop d'Erable, Miel

Salade de Fruits frais

En Salé

Planchoune de Charcuterie

Aux choix 2 Salades :

*Salade de Farfale au Saumon Fumé *Salade de Melon *Salade Corrézienne *Taboulé *Salade de légumes niçoi *Salade Italienne
*Salade Tomates Mozza au pesto *Salade de la Mer

Saucisses, Bacon Grillé, Œuf à façon

Assortiment de Fromages coupés de nos régions

-Vaisselle en Dure

-Softs (eau plate, eau pétillante, coca, jus d'orange, jus de pomme), café, thé, lait

Serviette et nappage : 1,85€ TTC/pers (au-delà de 50 pers)

Table et chaise : 3,65€ TTC/pers (au-delà de 50 pers)

Vin : nous consulter

Droit de bouchon : 6€ TTC/bouteille



Menu enfant *9 € ttc*

LUNCH BOX incluant

- Crudités,
- Club sandwich
- Chips
- Pom'pot
- Bonbons
- 1 Petite Bouteille d'eau





Informations Diverses

Personnel de Service

Pour vos événements nous mettons à votre disposition du personnel qualifié suivant vos besoins et en rapport avec le nombre de convive. Nous vous proposons ainsi le personnel de cuisine (base 1 pour 50), le personnel de service (base 1 pour 20 en repas assis base 1 pour 40 en cocktail ou buffet). Vacation de 6h minimum.

Notre équipe de professionnels prend en charge votre manifestation dès le dressage des tables jusqu'au démontage avec le sourire, la bonne humeur et à l'écoute de vos besoins tout en étant discret et attentif.

Le personnel est payé 32,00€ TTC de l'heure, tarif incluant salaire, charges, tenue vestimentaire, restauration. A partir de minuit et le dimanche, chaque heure est facturée 45,00€ TTC.

Le personnel peut être rémunéré en Chèque Emploi Service Universel (CESU), cette déclaration vous ouvre droit à une réduction fiscale. Une estimation sera établie.

Autres Services

En fonction de votre thème et de vos goûts, nous pouvons vous proposer grâce à nos partenaires, tables, chaises, nappage, vaisselle, tentes de réception et barnums, éclairage, sonorisation, animation, DJ, décoration florale, décoration, plan de table informatisé, impression des menus....

Repas Test

Nous vous proposons la dégustation de votre repas

La facturation de celui-ci viendra en déduction de la facture globale de notre prestation.