

COCKTAIL « DEJEUNER » GRAND ALBERT 18 PIECES CLASSIQUE ET/OU VEGETARIEN AU CHOIX

Cocktail : 18 pièces : 29.00€ TTC par personne 12 pièces : 23€ TTC

par personne - 6 pièces : 16€ TTC par personne

Vins : 2.50€ TTC par personne (en option)

Composition du cocktail en pièces salées (valeur de 10 pièces par personne)

Wrap (classique) : Poulet - Légumes - Saumon - Jambon Serrano

Canapé (classique) : Tomate confite magret de canard fumé - Bloc de foie gras de canard-figue - Filet de poisson blanc-œuf de truite - Tortilla aioli - Tomate confite-fromage frais au chèvre - Reblochon fondue et poitrine fumée - Crevettes au épices et compotée de mangue - Mozzarella et pastrami, involtini tomate

Mini-Sandwich (classique) : Mini pains fougasses provençaux - Mini pains polaires saumon fumé moutardes ax épicés - Mini pains ciabatta jambon-légumes grillés - Mini pains baignant-œuf mimosa-thon - Mini club sandwich polaires saumon concombre

Moricettes (classique) : Jambon sec-crème de concombre - Tomate-Mozzarella - Coppa-Poivrons - Saumon fumé-fromage frais citronné - Comté-beurre-noix

Pain surprise (végétarien) : Houmous-Légumes marinés - Asperge-fromage frais - Fromage de chèvre-tomate marinées-roquette - Délice de poivrons - Fromage de brebis-Courge toastée

Bouchées végétariennes : Cake au panais potimarron et purée au butternut - Cake guacamole et fève de soja biscuit carthame et spiruline - Millefeuille betterave rouge et fromage de chèvre biscuit à l'emmental et aux graines - Millefeuille mozzarella tomate et mélange de légumes du soleil biscuit au fromage - Clafoutis aux lentilles corail houmous à la carotte et au gingembre

Tartelettes (végétarien) : Guacamole - Ratatouille - Concombre aneth et fromage frais

1 Cocotte chaude au choix par personne (valeur de 4 pièces par personne)

CLASSIQUE

Farfalles au poulet et sa sauce normande

Riz et sa blanquette de veau

Pâte au saumon, crème fraîche et parmesan

Bœuf bourguignon

Lasagne bolognaise

VEGETARIENNE

Légumes croquants

Risotto aux champignons

Farfalles sauce tomate basilic

Farfalles sauce tomate basilic

Gratin de courgettes et brocolis

Composition du cocktail en pièces sucrées (valeur de 4 pièces par personne)

Macarons : Vanille, Pistache, Café, Framboise, Citron, Chocolat

Petits fours sucrés : Tartelettes citron, Carrés opéra, financiers framboise, entremets pistaches, éclairs au café, éclairs au chocolats, carrés pomme-cassis, flans abricots et tartelettes chocolat

Mignardises : Tartelettes mangue-passion - Tartelettes framboise - Coupelles chocolat-caramel - Tartelettes citron-pistache - Tartelettes chocolat-amande - Entremets ananas-coco

Inclus boissons softs (Eau minérale, Eau pétillante, Coca-Cola, Coca Zéro et Jus de fruits)

*Installation par ESAT ou service possible à partir de 50 personnes**



EN OPTION

Mise en place et nettoyage du buffet par ESAT AURORE*

NOMBRE DE PERSONNES	TARIFS TTC
1 à 50	80,00€
51 à 100	120,00€
101 à 150	160,00€
151 à 200	200,00€
201 à 250	240,00€

*Uniquement disponible en journée du lundi au vendredi

Service par maitre d'hôtel :

Service possible pour 220€ TTC par tranches de 50 personnes 7 jours sur 7