



Les buffet froid – 31,90 € TTC* par convive



Les Salades

Râpé de Betterave fraîche, granny Smith,
huile de noix

Salade de "Red Cherry", harengs à l'huile
d'olive, carottes oignon

Lentilles Blondes, Corail et Beluga, légumes,
xérès et miel

Les Plats

Volaille pochée salsa poire pamplemousse et
rhubarbe

Effeillé de cabillaud, légumes d'Antan
braisés au bouillon

Les Desserts

Salade de fruits frais de saison

Baguettes Tradition



* Sur une base de 30 convives

Les prestations du buffet



L'art de la table

Vaisselle & Verrerie en jetable

Serviettes IDBuffet

Nappage jetable blanc

Compositions de fleurs Synthétiques et son vase

Les Boissons Softs

Jus d'orange / Coca Cola / Evian / Perrier

Café

Service et Logistique

1 Maître d'hôtel sur une amplitude de 4h

"Mise en place, service et rangement"

Livraison et reprise

Option vin rouge – 1 verre par personne – 1,20 € TTC

Château l'Insoumise Chai 45, Bordeaux

Option vin rouge et vin blanc – 1,5 verres par personne – 1,40 € TTC

Château l'Insoumise Chai 45, Bordeaux

Chardonnay la Hallopière

Le cocktail du 18 pièces chaud – 38,50 € TTC* par convive

En Saladier

Trio de carottes râpées, vinaigrette Xérès, ciboulette

Salade de Quinoa, légumes et raisin, jus d'agrumes

Salade Butternut et sucrine, légumes, Tamarillo et Sarawak

Pièces Lunch

P'tits encas aux légumes, roquette et moutarde verte

Cakes salés chèvre tomates

Cocottes Chaudes au choix

Cocotte de saumon au Noilly et petits légumes

Cocotte de risotto aux cèpes

Cocotte sauté de veau alla Romana, risotto de frégola

Baguettes Tradition et pains aux Céréales

Les Sucrées

Mini-financiers aux amandes, chocolat, pistache, coco

Cannelés bordelais

Cheesecake, Tartelettes cacao, caramel, bananes, Almondines

Brochettes aux 3 fruits frais de saison



* Sur une base de 30 convives

Les prestations du cocktail 18 pièces chaud



L'art de la table

Vaisselle & Verrerie en jetable

Serviettes ID Buffet

Nappage jetable blanc

Compositions de fleurs Synthétiques et son vase

Les Boissons Softs

Jus d'orange / Coca Cola / Evian / Perrier

Café

Service et Logistique

Matériel de réchauffe

1 Maître d'hôtel sur une amplitude de 4h

"Mise en place, service et rangement"

Livraison et reprise

Option vin rouge – 1 verre par personne – 1,20 € TTC

Château l'Insoumise Chai 45, Bordeaux

Option vin rouge et vin blanc – 1,5 verres par personne – 1,40 € TTC

Château l'Insoumise Chai 45, Bordeaux

Chardonnay la Hallopière

Le cocktail du 18 pièces froid – 35,50 € TTC* par convive

En Saladier

Trio de carottes râpées, vinaigrette Xérès, ciboulette

Salade de Quinoa, légumes et raisin, jus d'agrumes

Salade Butternut et sucrine, légumes, Tamarillo et Sarawak

Pièces Lunch

P'tits encas aux légumes, roquette et moutarde verte

Cakes salés chèvre tomates

Mini Plats froids au choix

Œuf poché et salade de sucrine, câpres courgette

Effeillé de Cabillaud, pomme de terre et sauge

Médaille de volaille, champignons et Haricots verts

Baguettes Tradition et pains aux Céréales

Les Sucrées

Mini-financiers aux amandes, chocolat, pistache, coco

Cannelés bordelais

Cheesecake, Tartelettes cacao, caramel, bananes, Almondines

Brochettes aux 3 fruits frais de saison



* Sur une base de 30 convives

Les prestations du cocktail 18 pièces froid



L'art de la table

Vaisselle & Verrerie en jetable

Serviettes ID Buffet

Nappage jetable blanc

Compositions de fleurs Synthétiques et son vase

Les Boissons Softs

Jus d'orange / Coca Cola / Evian / Perrier

Café

Service et Logistique

Matériel de réchauffe

1 Maître d'hôtel sur une amplitude de 4h

"Mise en place, service et rangement"

Livraison et reprise

Option vin rouge – 1 verre par personne – 1,20 € TTC

Château l'Insoumise Chai 45, Bordeaux

Option vin rouge et vin blanc – 1,5 verres par personne – 1,40 € TTC

Château l'Insoumise Chai 45, Bordeaux

Chardonnay la Hallopière

Le cocktail 10 pièces – 25,20 € TTC* par convive



Les Pièces Salées- 6 pièces par convive

Courgette sautée, cube de céleri miel et vinaigre de cidre

Fraîcheurs de carotte, volaille, estragon, duxelles, granny

Fraîcheurs de crevettes en rillettes curry et menthe fraîche

Pics de tomate Soleggiato, mozzarella fumée et basilic

Mini Bagels au saumon et fromage frais

Pain surprise : Jambon Comté / Saumon concombre

Les Pièces Sucrées - 4 pièces par convive

Petits gâteaux au chocolat, ganache caramel et macaron

Cannelés bordelais

Mini-financiers aux amandes, chocolat, pistache, coco

Brochette aux 3 fruits frais de saison

Macarons colorés



* Sur une base de 30 convives

Les prestations du 10 pièces



L'art de la table

Vaisselle & Verrerie en jetable

Serviettes ID Buffet

Nappage jetable blanc

Compositions de fleurs Synthétiques et son vase

Les Boissons Softs

Jus d'orange / Coca Cola / Evian / Perrier

Café

Service et Logistique

1 Maître d'hôtel sur une amplitude de 4h

"Mise en place, service et rangement"

Livraison et reprise

Option Saumur – 1 flûte par personne – 1,30 € TTC

Option Vouvray – 1 flûte par personne – 1,70 € TTC

Option Champagne – 1 flûte par personne – 3,65 € TTC

Le cocktail 6 pièces – 22,30 € TTC* par convive

Les Pièces Salées- 4 pièces par convive

Brochettes glacées au miel et balsa blanc
carottes et céleri

Fraîcheurs de crevettes en rillettes curry et
menthe fraîche

Fraîcheurs de carotte, volaille, estragon,
duxelles, granny

Pics de tomate Soleggiato, mozzarella
fumée et basilic

Mini-clubs citron au thon, petits pois et
menthe fraîche

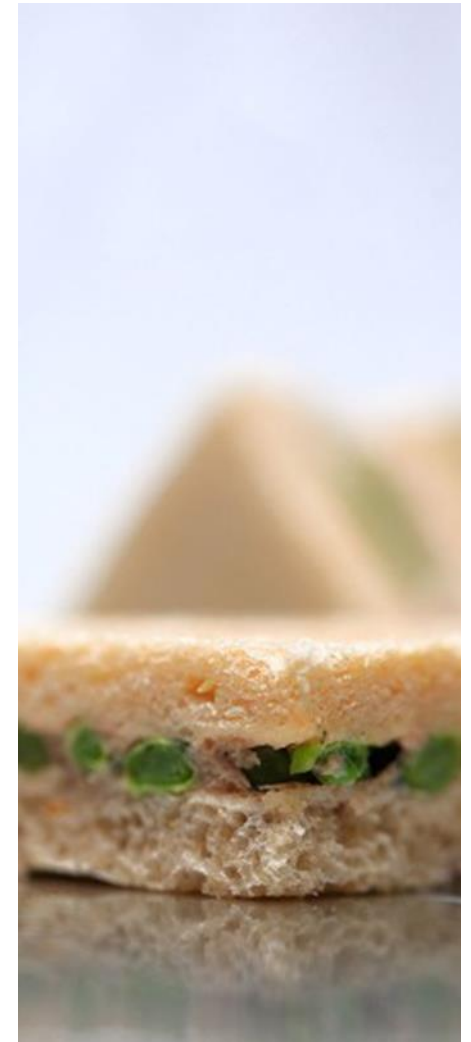
Mini Bagels au saumon et fromage frais

Les Pièces Sucrées - 2 pièces par convive

Petits gâteaux au chocolat, ganache
caramel et macaron

Cannelés bordelais

Mini-financiers aux amandes, chocolat,
pistache, coco



* Sur une base de 30 convives

Les prestations du cocktail 6 pièces



L'art de la table

Vaisselle & Verrerie en jetable

Serviettes ID Buffet

Nappage jetable blanc

Compositions de fleurs Synthétiques et son vase

Les Boissons Softs

Jus d'orange / Coca Cola / Evian / Perrier

Café

Service et Logistique

1 Maître d'hôtel sur une amplitude de 4h

"Mise en place, service et rangement"

Livraison et reprise

Option Saumur – 1 flûte par personne – 1,30 € TTC

Option Vouvray – 1 flûte par personne – 1,70 € TTC

Option Champagne – 1 flûte par personne – 3,65 € TTC



Maison de Gastronomie
depuis 1995

Produits frais et de saison
Cuisine Créative & Gourmande
Agrément sanitaire européen
Une équipe d'experts