

A black tray filled with numerous skewers. Each skewer is topped with a ball of fresh mozzarella cheese, a cherry tomato, and a slice of cucumber. The mozzarella balls are garnished with a sprinkle of orange-colored seasoning. The skewers are arranged in neat rows. In the bottom right corner, a portion of a green and gold box is visible, featuring the word 'EILON' in gold lettering and a green logo. A dark green banner with white text is overlaid in the center of the image.

FORMULE TOUT INCLUS

COCKTAIL

FORMULE COCKTAIL FROID 6 PIÈCES 29.50€ TTC

[Maître d'hôtel, verrerie, softs et livraison compris dans la formule]

3 Pièces cocktails salées

Blini de saumon fumé à l'aneth, fromage frais et ses perles de truite

Pic de kefta Filon, sauce barbecue et ses herbes fraîches

Tartelette à la crème de butternut et sa brunoise aux noix

2 Pièces fingerfood salées

Club à la dinde, comté affiné, crème et sa moutarde à l'ancienne Filon

Wrap wasabi, légumes croquants et sa citronnelle

1 Bun's ou Pita ou Cocotte salé

Buns de bœuf confit de 7H, oignons confits et croquant de choux rouge



FORMULE COCKTAIL FROID 10 PIÈCES 37,50€ TTC

[Maître d'hôtel, verrerie, softs et livraison compris dans la formule]

3 Pièces cocktails salées

Blini de saumon fumé à l'aneth, fromage frais et ses perles de truite

Pic de kefta Filon, sauce barbecue et ses herbes fraîches

Tataki de thon en croûte de sésame, pointe de teriyaki et zeste de combawa

3 Pièces fingerfood salées

Club à la dinde, comté affiné, crème et sa moutarde à l'ancienne Filon

Wrap wasabi, légumes croquants, citronnelle

Pic de betterave marinée, et tomme de brebis, chapelure de noix

2 Bun's ou Pita ou Cocotte salé

Buns de bœuf confit de 7H, oignons confits et croquant de chou rouge

Mini pita effiloché végétal miel curry graine de sésame

2 pièces cocktails sucrées

Tartelette crémeux amande, pomme caramélisée

Mini fondant chocolat et sa chantilly vanille



FORMULE COCKTAIL FROID 16 PIÈCES 52,50€ TTC

[Maître d'hôtel, verrerie, softs et livraison compris dans la formule]

6 Pièces cocktails salées

Blini de saumon fumé à l'aneth, fromage frais et ses perles de truite

Tartelette crème de butternut, brunoise aux noix

Pic de kefta Filon, ketchup fumé et ses herbes fraîches

Tataki de thon en croûte de sésame, pointe de teriyaki et zeste de combawa

Sablé à l'encre de sèche, gravlax aux baies roses

Dôme de chèvre romarin et figue séchée

3 Pièces fingerfood salées

Club à la dinde, comté affiné, crémlette et sa moutarde à l'ancienne Filon

Wrap wasabi, légumes croquants, citronnelle

Wrap de volaille, curry, salade croquante et ses oignons crispy

1 Cocotte salée

Cocotte de houmous, dips de carottes coloré

2 Bun's & Pita

Mini pita effiloché végétal miel curry graine de sésame

Bun's de bœuf confit de 7H, oignons confits et croquant de choux rouges

4 Pièces cocktails sucrées

Tartelette crèmeux amande et pomme caramélisée

Tartelette chocolat, caramel et éclat de cacao

Financier crème de marron et chantilly

Salade d'agrumes sirop 4 épices



FORMULE COCKTAIL CHAUD 8 PIÈCES + 1 MINI PLAT DE 200GR

42,90€ TTC

[Maître d'hôtel, verrerie, softs et livraison compris dans la formule]

3 Pièces cocktails salées

Blini de saumon fumé à l'aneth, fromage frais et ses perles de truite

Pic de kefta Filon, sauce barbecue et ses herbes fraîches

Tartelette à la crème de butternut et sa brunoise aux noix

2 Pièces fingerfood salées

Club à la dinde, comté affiné, crème et sa moutarde à l'ancienne Filon

Wrap wasabi, légumes croquants et sa citronnelle

1 Bun's ou Pita ou Cocotte salé

Buns de bœuf confit de 7H, oignons confits et croquant de chou rouge

2 pièces cocktails sucrées

Tartelette crémeux amande, pomme caramélisée

Mini fondant chocolat et sa chantilly vanille

1 Mini plat en cocotte de 200gr du menu du jour





OPTIONS

ALCOOLS
PRIX TTC/PAX

Verre de vin rouge - Bordeaux	4.20€
Verre de vin blanc - Languedoc	3.80€
Flûte de Champagne	7.95€

