



## Tarifs 2025 / 2026

Les tarifs indiqués sont  
valables jusqu'au  
31 décembre 2026



# Sac pique-nique à livrer

---

**18€ TTC par personne**

Sac Kraft

1 fusette comté

1 fusette poulet crudités

1 pomme bio

1 brownie

1 paquet de chips

Bouteille d'eau minérale Cristalline 50 cl



# Cocktail déjeuner 18 pièces

Cocktail : 34€ TTC par personne

Vins : 1.80€ par personne (en option)

Café : 1.30€ par personne (en option)

Maître d'hôtel : 360€ (voir tableau ci-dessous)

## 3 Prélégantes

Madeleine au saumon – Sablé parmesan à l'italienne – Opéra de foie gras aux cerises – Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat – Pointe d'asperge – Dôme carotte cumin

## 2 Fusettes (valeur 3 pièces)

Fusette au saumon fumé (Pain blanc, saumon fumé)

Fusette casbah (Pain aux graines, poulet aux graines de sésame, concombre, sauce aigre douce, coriandre)

Fusette bacon lettuce (Pain blanc, bacon, laitue, sauce curcuma)

## 1 Bun's au crabe

## 1 Food garden

50% le maraicher (Légumes du moment, courgette, tomate, oignon pickles, poivron confit, citron vert, fromage frais à la moutarde)

50% le Tahini (Pois chiches, guacamole de petits pois, houmous aux poireaux)



## **I Pita stick d'houmous poireaux et comté**

### **I Cocotte froide à choisir (valeur 3 pièces par personne)**

Escalope de saumon frais et macédoine taillée au couteau

Salade de pennettes à la tomate et dés de feta

Salade de lentilles et émincés de truite fumée

Salade cantonaise et aiguillettes de canard

Salade de pomme de terre et effiloché de pulled pork

### **I dés de pressé de fromage aux herbes**

### **2 choux et carolines**

Parfums : chocolat, framboise, mangue, café

### **2 Fours secs**

Cookies, sablés, diamants, brownies



### Prestations comprises :

- Vaisselle et verrerie
- Table et nappage de buffet
- Glace et glaçon à rafraichir
- Pain

Forfait boissons sans alcool à discrétion (eau minérale, perrier, jus de fruits, Coca-Cola)

### Service :

| Nombre d'invités       | Maître(s) d'hôtel nécessaire(s) |
|------------------------|---------------------------------|
| De 10 à 30 personnes   | 1 maître d'hôtel à 360€         |
| De 31 à 80 personnes   | 2 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 81 à 120 personnes  | 3 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 121 à 160 personnes | 4 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 161 à 200 personnes | 5 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 201 à 250 personnes | 6 maîtres d'hôtel à 360€        |

# Cocktail déjeuner en ville 18 pièces

---

Cocktail : 36.50€ TTC par personne

Vins : 1.80€ par personne (en option)

Café : 1.30€ par personne (en option)

Maître d'hôtel : 360€ (voir tableau ci-dessous)

## 3 Prélégantes

Madeleine au saumon – Sablé parmesan à l'italienne – Opéra de foie gras aux cerises – Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat – Pointe d'asperge – Dôme carotte cumin

## 2 Fusettes (valeur 3 pièces)

Fusette au saumon fumé (Pain blanc, saumon fumé)

Fusette casbah (Pain aux graines, poulet aux graines de sésame, concombre, sauce aigre douce, coriandre)

Fusette bacon lettuce (Pain blanc, bacon, laitue, sauce curcuma)

## 1 Bun's au crabe

## 1 Effeillé de truite fumée maison





### **I Food garden**

50% le gallus (Poulet aux aromates, cream cheese poivré, sésame noir)  
50% le Tahini (Pois chiches, guacamole de petits pois, houmous aux poireaux)

### **I Cocotte chaude (valeur de 3 pièces par personne)**

40% parmentier de canard  
30% mille-feuille d'épinards, champignons et polenta  
30% brandade de saumon

### **I dés de pressé de fromage aux herbes**

### **Vase de guimauve**

### **2 choux et carolines**

Parfums : chocolat, framboise, mangue, café

### **2 Fours secs**

Cookies, sablés, diamants, brownies



### Prestations comprises :

- Vaisselle et verrerie
- Table et nappage de buffet
- Glace et glaçon à rafraichir
- Pain
- Forfait boissons sans alcool à discrétion (eau minérale, perrier, jus de fruits, Coca-Cola)

### Service :

| Nombre d'invités       | Maître(s) d'hôtel nécessaire(s) |
|------------------------|---------------------------------|
| De 10 à 25 personnes   | 1 maître d'hôtel à 360€         |
| De 26 à 50 personnes   | 2 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 51 à 90 personnes   | 3 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 91 à 120 personnes  | 4 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 121 à 160 personnes | 5 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 161 à 200 personnes | 6 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 201 à 250 personnes | 7 maîtres d'hôtel à 360€        |

# Cocktail de gala 24 pièces

---

Cocktail : 49€ TTC par personne

Vins : 1.80€ par personne (en option)

Café : 1.30€ par personne (en option)

Maître d'hôtel : 360€ (voir tableau ci-dessous)

## 2 Prélégantes

Madeleine au saumon – Sablé parmesan à l'italienne – Opéra de foie gras aux cerises – Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat – Pointe d'asperge – Dôme carotte cumin

## 2 croc-saison

Sablé de parmesan à l'italienne – Polenta et crémeux au bleu – croc artichaut

## 2 Méli-mélo

Mélange de 4 pains variés de fingers :

Saumon fumé - Jambon de pays - Briochette au crabe - Brunoise de légumes (végétarien).





## **I Véritable american Jerky**

### **4 Fantaisies prestiges froides**

Cuillère de homard à la crème de Sauternes - Fondant de black Angus - Beluga et poireaux à la moutarde douce - Gravlax de saumon à la betterave - Foie gras, pomme et céleri braisé – Spirale de grison bresaola.

### **2 Fantaisies prestiges chaudes**

Cubic de cantal, caramel et sésame - Grenaille nordique.

### **I Food garden**

50% le gallus (Poulet aux aromates, cream cheese poivré, sésame noir)  
50% le Tahini (Pois chiches, guacamole de petits pois, houmous aux poireaux)

### **I Cocotte chaude (valeur de 3 pièces par personne)**

Magret de caille à la crème de foie gras

Ou Risotto cèpe

Ou Aiguillettes de canard aux poires et miel d'acacia

Ou Confit de volaille basquaise

Ou Plancha de dorade au chorizo

Ou Escalope de saumon braisé au Champagne

Ou Tendon de veau aux deux céleris

Ou Poularde aux cèpes

Ou Fondant de canard et foie gras en habit vert

Ou Ravioles aux dèes de homard à la crème de Sauterne (4 pièces par personne)



## 4 Fours frais

Délice noisette - Tartelette aux fruits de saison - Chou coco - Dôme poire caramel - Le fraise basilic et sésame - Amaréti amarena - Le citron meringue - Diamant sésame noir et fruits rouges - Éclair café - Paris-Brest - Tartelette chocolat - Délices aux fruits - Cube tatin - Royal Croustillant

## I Brochette de fruits frais maison

### I Verrine sucrée

Mini crème brûlée – Tiramisu spéculos – Verrine pina colada – Crème brûlée carambar.

## I Vase de guimauves panachées

Vanille – Fraise – Citron



### Prestations comprises :

- Vaisselle et verrerie
- Table et nappage de buffet
- Glace et glaçon à rafraichir
- Pain
- Forfait boissons sans alcool à discrétion (eau minérale, perrier, jus de fruits, Coca-Cola)

### Service :

| Nombre d'invités       | Maître(s) d'hôtel nécessaire(s) |
|------------------------|---------------------------------|
| De 10 à 25 personnes   | 1 maître d'hôtel à 360€         |
| De 26 à 50 personnes   | 2 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 51 à 90 personnes   | 3 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 91 à 120 personnes  | 4 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 121 à 160 personnes | 5 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 161 à 200 personnes | 6 maîtres d'hôtel à 360€        |
| De 201 à 250 personnes | 7 maîtres d'hôtel à 360€        |

# Cocktail de clôture 6 pièces

---

Cocktail : 22€ TTC par personne

Kir pétillant : 2.70€ par personne (en option)

Maître d'hôtel : 305€ par tranche de 40 personnes.

## I Prélégante

Madeleine au saumon – Sablé parmesan à l'italienne – Opéra de foie gras aux cerises – Bœuf séché de Gambret et mascarpone au persil plat – Pointe d'asperge – Dôme carotte cumin

## I Fantaisie prestige froide

Cuillère de homard à la crème de Sauternes - Fondant de black Angus - Beluga et poireaux à la moutarde douce - Gravlax de saumon à la betterave - Foie gras, pomme et céleri braisé – Spirale de grison bresaola.

## I Méli-mélo

Mélange de 4 pains variés de fingers :

Saumon fumé - Jambon de pays - Briochette au crabe - Brunoise de légumes (végétarien).

## I Véritable american Jerky

## I Panier de dips de légumes et sauces variées



## I Fours frais

Délice noisette - Tartelette aux fruits de saison - Chou coco - Dôme poire caramel - Le fraise basilic et sésame - Amaréti amarena - Le citron meringue - Diamant sésame noir et fruits rouges - Éclair café - Paris-Brest - Tartelette chocolat - Délices aux fruits - Cube tatin - Royal Croustillant

### Prestations comprises :

- Vaisselle et verrerie
- Table et nappage de buffet
- Glace et glaçon à rafraichir
- Pain
- Forfait boissons sans alcool à discrétion (eau minérale, perrier, jus de fruits, Coca-Cola)

### Service :

1 maître d'hôtel à 305€ par tranche de 40 personnes.