



COCKTAIL



COCKTAIL GRAND ALBERT

"Venez goûter une cuisine authentique et faite maison"

Cocktail 18 pièces à 29,90€ TTC par personne

**Cocktail 12 pièces à 24,50€ TTC par personne
(sans cocotte)**

**Cocktail 6 pièces à 17,50€ TTC par personne
(sans cocotte)**

Classique et/ou végétarien au choix

**Service par maitre d'hôtel CGA à 260€TTC
(par tranche de 50pax)**

Buffets entreprise

Événements privés

Plateaux repas

Livraison sur site



01 76 70 26 78



www.masparis.fr





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 provencaux - Mini pains polaires saumon fumé moutardes aux épices - Mini pains ciabatta jambon - légumes grillés - Mini pains bagnant - oeuf mimosa-thon - Mini club sandwich polaires saumon concombre

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





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

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





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

CLASSIC

Farfalles au poulet et sa sauce normande
Pâtes au saumon, crème fraîche et parmesan
Lasagne à la bolognaise
Riz et fricassée de volaille

VEGETARIENNE

Légumes croquants
Risotto aux champignons
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





PRESTATIONS COMPRISES

Vaisselle et Verrerie
Nappage et décoration buffet
Soft, eau plate et eau gazeuse

PRESTATIONS EN OPTION

Vin blanc, rouge ou rosé
Kir vin blanc
Champagne

3.50€ TTC/pax
4.00€ TTC/pax
7.50€ TTC/pax

Planche de fromage
Planche de charcuterie
Planche mixte fromage/charcuterie

4.00€ TTC/pax
4.00€ TTC/pax
5.00€ TTC/pax

