PROPOSITION COCKTAIL DÎNATOIRE

Une cuisine artisanale, locale et de saison

Cocktail d'entreprise, anniversaire, mariage, baptême ou réception privée : nous élaborons avec vous une prestation sur mesure adaptée à votre événement.

Tous nos tarifs sont indiqués hors taxes. TVA applicable : 10 %.

I. L'ÉVEIL DES SENS

Nos Veloutés en Verrines (5 cl) — 2,50 € / pièce

Un format délicat pour débuter la dégustation.

Côté Fraîcheur

- Gaspacho andalou
- Petit pois & menthe
- Courgette & feta
- Poireaux & pomme de terre à l'huile de truffe

Côté Douceur (chaud)

- Velouté de courge & noix
- Crème de champignons
- Patate douce au curry

II. FRAÎCHEUR POTAGÈRE

Salades en Verrines (50 g) — 2,50 € / pièce

Des mélanges croquants et équilibrés.

- **La Sarda** : Taboulé de fregola sarda, poivrons confits et pignons de pin
- **Le Terroir** : Lentilles, chou, carotte et feta
- **La Classique** : Duo melon & jambon cru sur lit de roquette
- **La Maraîchère** : Pois chiches, tomates et concombre

III. FINGER FOOD & GOURMANDISES SALÉES

Des bouchées faciles à déguster debout.

Les Wraps — 2,50 € / pièce

- Poulet, avocat et crudités
- Saumon, fromage frais et aneth

Côté Terre — 3 € / pièce

- Brochette de poulet satay
- Porc confit sauce barbecue
- Mini-parmentier de bœuf bourguignon

Côté Mer — 3 € / pièce

- Rillettes de poisson aux herbes
- Brochette de crevettes marinées
- Cube de saumon teriyaki
- Gravlax de saumon

Côté Jardin (Végétarien) — 2,50 € / pièce

- Frittata aux légumes de saison
- Duo tomates & mozzarella au pesto

IV. LA NOTE SUCRÉE

Format Cocktail

- Amuse-bouche : 2,50 € / pièce
- Format repas : 3,50 € / pièce

Verrines

- Délice fraise & spéculoos
- Riz au lait aux agrumes
- Pommes rôties au caramel beurre salé

Mignardises

- Mini moelleux au chocolat
- Mini cookies artisanaux
- Crumble aux pommes

NOS FORMULES

Formule Apéritive — 20 € / personne

8 pièces

- 2 pièces fraîcheur (velouté ou salade)
- 5 pièces salées
- 1 pièce sucrée

Formule Déjeunatoire — 35 € / personne

14 pièces

- 3 pièces fraîcheur
- 8 pièces salées
- 3 pièces sucrées

Formule Dînatoire

Sur devis selon composition et nombre de pièces.

Informations pratiques

- Hors frais de livraison (selon zone)
- Personnel de service sur devis
- Location de matériel (nappage, verrines, vaisselle) sur devis
- Menus personnalisables selon vos envies et la saison

PROPOSITION BUFFET & COCKTAIL

Une cuisine artisanale, locale et de saison

Tous nos tarifs sont indiqués hors taxes. TVA applicable : 10 %.

ENTRÉES

Salades composées ou gaspacho de saison

2,50 € / personne

PLATS SIGNATURE

- Haut de cuisse de poulet farcie aux champignons — **15 €**
- Omble chevalier, sauce vierge, asperges et pommes dauphines — **15 €**
- Lasagne d'aubergine à la scarmorza_ **12 €**

VIANDES

- Porc confit (moutarde, barbecue, caramélisé ou laqué soja) — **11 €**
- Émincé de poulet aux champignons — **11 €**
- Bœuf mijoté façon bourguignon, à la bière ou provençale — **11 €**

POISSONS

- Saumon teriyaki, riz sauté aux légumes — **11 €**
- Gravlax de saumon, orge moelleuse et poivrons confits — **11 €**
- Lasagnes saumon & épinards, salade verte — **11 €**
- Crevettes sauce aigre-douce, nouilles sautées et légumes croquants — **11 €**

VÉGÉTARIEN

Les Incontournables

- Lasagnes aux épinards, poireaux et courge — **10 €**
- Paëlla végétarienne aux champignons — **10 €**
- Dahl de lentilles — **10 €**
- Gnocchis aux asperges, sauce au fromage — **10 €**
- Riz sauté aux légumes — **8 €**

Nos Risottos

- Risotto aux asperges — **11 €**
- Risotto de courge — **11 €**
- Risotto au bleu et noix — **11 €**

SALADES & PLATS FROIDS

- Salade de pâtes au pesto et légumes grillés — **8 €**
- Poké bowl saumon ou poulet — **10 €**
- Salades complètes : César, fattouche ou taboulé — **8 €**

PLATEAU DE FROMAGES

Plateau de 3 fromages affinés

Confiture artisanale, salade verte et pain de campagne

6,50 € / personne

GARNITURES

Garnitures classiques — 4 €

- Pommes de terre rôties
- Purée maison
- Polenta crémeuse ou gratinée
- Crozets gratinés aux légumes
- Légumes rôtis
- Flans de légumes
- Gratins de saison
- Orge moelleuse et poivrons confits

Accompagnements Gourmands — 5 €

- Caviar d'aubergine
- Aubergine gratinée au parmesan
- Roulé de courgette

GÂTEAUX À PARTAGER

(À partir de 10 personnes)

5 € / personne

- Mille-feuille
- Forêt-Noire
- Cheesecake
- Chocolat banane

Informations pratiques

- Menus personnalisables selon vos envies
- Produits frais et de saison
- Livraison sur devis selon la zone géographique
- Service et matériel disponibles sur demande

N'hésitez pas à nous retrouver sur les réseaux sociaux. Chaque semaine, nous y partageons nos menus et nos nouveautés. Si vous avez apprécié un plat en particulier, nous serons ravis de le préparer à nouveau pour vous.

Conditions de réservation

- **Commande minimum : 10 personnes**
- **Acompte de 30 % demandé à la réservation** afin de bloquer définitivement la date de votre événement.
- **Commande à confirmer au plus tard 7 jours avant la prestation**, sous réserve de disponibilité.
- Toute demande de dernière minute sera étudiée selon nos possibilités de production.
- Livraison, personnel de service et matériel disponibles sur devis.

Nous restons à votre disposition pour élaborer une prestation sur mesure adaptée à votre événement.