

Cocktail en composition libre

LES FROIDS

• Chouquette au sucre grain « Minimum 100 unités »	0,50 €
• Véritable gougère au fromage OU Jambon OU Saumon « Minimum 100 unités »	0,55 €
• Petite madeleine multi saveurs salé du chef « pesto, épices »	0,70 €
• Wrap jambon cru, tartinade de tomate et salade croquante	1,00 €
• Wrap de poulet façon César	1,10 €
• Chou foie gras & Figue	1,20 €
• Gambas marinée thai	1,60 €
• Tartelette chèvre frais et tomates confites	1,10 €
• Focaccia au pesto et sa garniture Italienne	1,10 €
• Canapé œuf mimosa au parfum de truffe (V)	1,00 €
• Pain nordique et sa ganache de fourme d'Ambert et chiffonnade de jambon de pays	1,00 €
• Foie gras frais sur pain mandiant aux fruits secs	1,20 €
• Tartelette provençale, rilette de saumon fumé	1,20 €
• Mille-feuille de saumon fumé et mascarpone	1,20 €
• Filet de saumon gravlax à l'aneth entier tranché (15g) et sa mousseline citronnée (à partager)	1,30 €
• Petite noix de St Jacques marinée huile d'olive agrumes et zeste de citron vert	1,40 €
• Escalier de brochette froide (tomate cerise/mozzarella au pesto et Serrano)	1,20 €
• Grande box de légumes crus à tremper, petites sauces (minimum 50 pers)	1,30 €
• Carpaccio de St Jacques fraîches sur croquant de légumes, vinaigrette d'agrumes	1,50 €
• Verrine guacamole aux agrumes, saumon mariné aux herbes, crumble salé	1,40 €
• Verrine de tartare de pétoncles et perles marines mousseline de légumes verts	1,50 €
• Verrine provençale au pesto, mousseline de chèvre frais et crumble sablé parmesan (V)	1,40 €
• Huître Bretonne n°3 (citron, vinaigre à l'échalote) (minimum de commande 50)	1,10 € l'huître OU 1,60 € 1,5 huîtres
« Vous fournissez les huîtres 0,60 € /pièce pour l'ouverture et condiments »	



Option | Animation

Jambon de Serrano le cuissot environ 6 à 7 kg en voile coupé devant les invités

Forfait 180,00 €

Vous fournissez le Serrano, nous le présentons et tranchons : 70,00 €



LES CHAUDS

• Mini muffin végétarien courgette tomate sèche et fouetté aux fines herbes (V)	1,20 €
• Mini flammekueche Alsacienne	1,30 €
• Mini croque-monsieur jambon emmental	1,00 €
• Mini profiterole d'escargot de bourgogne et son beurre maître d'Hôtel	1,10 €
• Mini corolle croustillante de Sainte Maure de Touraine et miel de fleur (V)	1,00 €
• Mini blinis à la crème de blanc de poireaux et saumon fumé	1,10 €
• Tartelette de boudin noir et compotée de pomme et rhubarbe rouge	1,10 €
• Piqué cocktail pruneaux au lard rôti	0,80 €
• Mini samossa aux petits légumes et curry sauce blanche (V)	1,10 €
• Mini cheeseburger bœuf charolais	1,40 €
• Queue de crevette panée façon panko sauce aigre douce	1,20 €
• Mini brochette de St Jacques et courgettes (animation plancha)	1,20 €
• Mini brochette de crevette et chorizo marinée (animation plancha)	1,10 €
• Mini brochette de filet de bœuf et oignons grelot marinée (animation plancha)	1,20 €
• Mini brochette de filet de canard marinée miel et soja (animation plancha)	1,10 €
• Œuf brouillé en mini box façon Provençale et son pain mouillette (minimum 50 pièces)	1,30 €
• Mini cassolette minute de pétoncles, moules et crevettes à la crème d'ail persillée	1,80 €
(animation chaffing dish si plus de 80 convives)	
• Atelier : Risotto Carnaroli Végétarien champignons et jus de truffe dans sa Meule de Parmesan (V)	3,00 €
(Minimum 100 convives)	
• La Box « parmentier de canard et purée de saison » (cocktail dinatoire)	4,50 €

LES SUCRÉS - Minimum de commande : 30 pièces

- Brochette de deux cubes d'ananas frais embroché au zeste de citron vert 0,90 €
 - Tartelette framboise ou fraise fraîche sur crème mousseline vanille 1,90 €
 - Mini tartelette caramel beurre salé..... 1,50 €
 - Mini sablé breton insert citron et tresse de guimauve 1,90 €
 - Mini cheese-cake chocolat caramel sur fond sablé..... 1,90 €
 - Le véritable macaron artisanal (chocolat, orange, framboise, pistache) 1,50 €
 - Macaronade framboise et mousseline vanille 2,20 €
 - Mini cannelé bordelais..... 1,20 €
 - Mini éclair chocolat ou café..... 1,90 €
 - Véritable chou croque en bouche vanille et son carré de nougatine..... 1,90 €
 - Mini Tropézienne garnie mousseline vanille 1,90 €
 - Mini crème brûlée à la vanille 1,90 €
 - Verrine crème vanille et caramel façon snickers 1,90 €
 - Verrine mascarpone fruits de la passion, coulis rouge et crumble sablé..... 1,90 €
 - Panacotta aux fruits rouges 1,90 €
 - Brochette aux 3 fruits frais et sa fontaine de chocolat (minimum 50 pers)..... 1,90 €
- ANIMATION**
- Cascade de mini fruits à croquer selon saison 2,00 €
(minimum 100 personnes)
fraise, cerise, raisin, framboise, ¼ abricot, cube d'ananas, mini prune, mûre, cassis
 - Atelier Plancha : 2 mini crêpes chaudes, chocolat, confiture, caramel 1,80 €
(minimum 50 personnes)



Option Fruits Mixés Minute (Minimum 100 pers)

« réduit fortement la consommation de sans alcool »

Jus de fruits frais minute à la demande

avec seaux de 8 fruits frais en cube

Fraise, melon, pastèque, abricot, ananas, kiwi, pomme, poire

2,00 € par pers - Plus de 300 convives

2,50 € par pers - Plus de 150 convives

3,00 € par pers - De 100 à 150 convives

Bar à Mojito

Servi pendant 1h30 Maximum

2,50 € /pers | minimum de 100 convives

2,00 € /pers | minimum de 200 convives

avec verrerie PET + citron vert + menthe fraîche + paille carton + sucre de canne + glace pillée

Hors Alcool et eau gazeuse

Bar à Spritz

Une animation chic et conviviale

3,50 € /pers

(24 cl de cocktail/personne)

minimum de 100 convives

3,00 € /pers

(24 cl de cocktail/personne)

minimum de 200 convives

Ajoutez une touche de fraîcheur et d'élégance à votre événement avec notre bar à Spritz. Une formule originale qui ravira vos convives en leur offrant la possibilité de déguster ce cocktail italien emblématique.



Forfait logistique (à ajouter à votre composition) : **2,50 € / pers l'ensemble**

- Location de 2 à 3 verres par convive (flûte, coupe, tubo, touraine à vin)
- Nappage des buffets en tissu blanc et serviettes cocktails
- Forfait logistique (étuve, vasque et glace pillée, supports, poubelle table, snackeuse...)

Service (à ajouter à votre composition) **Aucun droit de bouchon ne vous sera demandé**

- Service sur 2h30 (1 serveur pour 34) + de 300 personnes **5,50 €/pers.**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 32) + de 200 personnes **6,00 €/pers.**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 30) + de 100 personnes **6,80 €/pers.**
- Service sur 2h30 (1 serveur pour 30) entre 60 et 100 personnes **7,60 €/pers.**

Renseignements supplémentaires

- La boisson sera fournie par le client sans droit de bouchon (prévoir 1 bouteille de champagne/crémant pour 2 pers en cocktail, 1 bouteille de Whisky pour 90 pers, 1 litre de jus de fruits pour 20 pers, 1 litre de boisson gazeuse soft pour 30 pers, 1 litre de perrier pour 20 pers + eau plate par personne selon température)
- Montage et placement des tables buffet et chaises **par le client la veille. Si mise en place par le traiteur forfait 100 €, si démontage par le traiteur forfait 100 €**
- Décoration plantes et fleurs du parc et des buffets à la charge du client
- Possibilité de livraison uniquement

Option boissons fraîches fournies par le relais - Forfait à 5,00 €/pers.

- Grand Saumur Brut Chapin Landais (1 Bille/2 pers) **ou** cocktail maison (40 cl /personne)
- Jus de pomme pétillant mayennais, planteur sans alcool, eau plate et gazeuse à volonté