

Les cocktails et réceptions

Classique

Kir, vin blanc, vin rouge
Jus de fruits
Sélection de bières belges
Assortiment de boissons rafraîchissantes

Méthode champenoise

Méthode champenoise
Jus de fruits
Sélection de bières belges
Assortiment de boissons rafraîchissantes

Cava

Cava
Jus de fruits
Sélection de bières belges
Assortiment de boissons rafraîchissantes

Champagne

Champagne Frerejean Frères brut 1er Cru
Jus de fruits
Sélection de bières belges
Assortiment de boissons rafraîchissantes

Premium

Champagne Taitinger Brut Réserve
Gin, Rhum, Vodka, Whisky
Jus de fruits
Sélection de bières belges
Assortiment de boissons rafraîchissantes

Formules

	30'	45'	60'
Classique	€ 13,00	€ 16,00	€ 19,00
Méthode Champenoise	€ 15,00	€ 18,00	€ 21,00
Cava	€ 16,00	€ 19,00	€ 22,00
Champagne	€ 19,00	€ 24,00	€ 29,00
Premium	€ 22,00	€ 27,00	€ 32,00

| *Les prix s'entendent par personne.*

Pour accompagner vos cocktails

Les canapés classiques

En froid

Rillettes et caramel balsamique, mousse de canard au porto, carpaccio de bœuf huile de truffes et parmesan, chèvre aux noix et raisins de Corinthe, thon mariné au yaourt, saumon fumé, jambon Serrano et tapenade d'olives, brochettes de mozzarella et pancetta...

En chaud

Mini brochettes de poulet aux épices, samossa de volaille, mini chaussons aux fines herbes, tomates et chèvre frais, mini loempia, croustillants aux crevettes, allumettes au fromage ou aux épices...

Les canapés prestiges

En froid

Sur toasts : blinis aux rillettes de saumon, foie gras de canard et figues confites.

En verrines ou cassolettes : crevettes grises tomates et herbes fraîches, queue d'écrevisse au curry jaune et pommes golden, bœuf en « hypo cuisson » à la menthe, tartare de saumon au pesto de raifort, sashimi de saumon sauce au tamari, wasabi

En cuillères : carpaccio de Saint-Jacques à la tomate et coriandre, scampi et chèvre à la tomate fraîche, magret fumé au foie gras, céleri vert et balsamique

En chaud

Feuilletés de volaille aux cèpes parfumés à la truffe, consommé miso (légumes vapeur, poulet, miso, coriandre, tamari), cassolette de scampi et petits légumes, petits gris et champignons, beurre aux herbes, noix de Saint-Jacques aux chicons, jus à la ciboulette...

Nos forfaits

		Classiques	Prestiges
30 minutes	4 canapés	€ 10,00	€ 16,00
45 minutes	5 canapés	€ 12,50	€ 20,00
60 minutes	6 canapés	€ 15,00	€ 24,00
90 minutes	9 canapés	€ 22,50	€ 36,00
120 minutes	12 canapés	€ 30,00	€ 48,00

Les grissini

€ 5,00

Assortiment de grissini (nature, romarin, olives, herbes et truffes)

Accompagnés de leurs sauces (guacamole, tzatziki, tapenade d'olive, confiture de tomate, fromage blanc)

Les pains surprises

€ 100.00/pièce

Pain surprise garni de 50 mini-sandwiches

| *Les prix s'entendent par personne (sauf pour les pains surprises).*