

VIN D'HONNEUR

NOS FORMULES

1 Cocktail maison en bonbonne (10cl / convive)		
1 Animation froide ou chaude +		
8 pièces cocktails	10 pièces cocktails +	12 pièces cocktails
17,90€ TTC	21,10€ TTC	24,30€ TTC

Tarification hors vacation de personnel



NOS COCKTAILS ALCOOLISÉS MAISON:

- Soupe champenoise
- Punch
- Spritz
- Bellini
- Moscow mule



Versions sans alcool disponibles

NOS PIÈCES COCKTAILS SALÉES:




Côté Terre :

- Carpaccio de boeuf, tomates séchées et câpres
- Magret de canard mariné miel du 77 & romarin sur son caviar d'aubergine
- Speck , dés de melon et menthe fraîche
- Navette foie gras, chutney d'oignons
- Pique bresaola, abricot & basilic
- Salade de boeuf , pesto de persil
- Bouchée feuilletée , mousse de ricotta à la truffe et saucisson
- Burger : Speck, pesto , tomates séchées.
- Brioche à la violette, foie gras
- Navette Jambon cru, tomate, basilic

Côté Mer :

- Brochette de crevette, ananas, menthe fraîche
- Thon aux saveurs du sud - tomates séchées et câpres
- Navette rillettes de saumon & mousse de ricotta
- Espadon fumé, pommes vertes & céleri
- Mini salade de poulpes colorée (carottes ,oignons, céleri)
- Tourteau , graines de poireaux , huile d'olive citronnée
- Tartare de saumon, poivre rose et ciboulette
- Tartare de Daurade, câpres de Pantelleria, huile d'olive, gingembre
- Mousse d'avocat , saumon fumé

Côté Végétarien :




- Tofu pané au mélange de graines, sauce soja (sucrée ou salée) 
- Capanota de légumes de saison , pignons torréfiés 
- Aubergine à la parmesan, pain Carasau (pain de Sardaigne)
- Curry de lentilles de corail, féta, graines de sésame
- Biscuit de parmesan, crème d'artichaut, tomates séchées
- Tomate cerise "façon pomme d'amour" , stracciatella , pesto de basilic
- Burger : pesto,tomates, mozza
- Tartelette caviar d'aubergine 
- Bouchée feuilletée de gorgonzola, fondue de poireaux et noix






NOS ANIMATIONS :

environ 50g / convive

Froides :

- Découpe de Charcuterie italienne haute gamme - gressins & focaccia
- Bar à Mozzarella : 
 - Classique ou fumée
 - Condiments & sauces : roquette, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, tomates séchées, pesto au basilic, pignons de pin...
 - Focaccia & gressins
- Buffet à bruschetta :   Quelques recettes*
 - Crème de poivrons*
 - Crème d'artichaut*
 - Houmous d'aubergine*
 - Crème cèpes & truffe
 - Crème de tomates séchées*
 - Crème olives vertes et basilic

Chaudes :

- Arancini :
 - Riz safrané, jambon blanc & mozzarella
 - Cèpes & truffe, mozzarella 
 - Bolognaise & petits pois (recette originiale)
- Gambas Spianatta picanté ou Safranée à la plancha
- Pinsa Romana Show (1/4)
 - Mozzarella di bufala, roquette, Spianata picante
 - Stracciatella, crème de cèpes & truffe 
 - Formaggi... 

Enfant - 12 ans : 9€ TTC
Cocktail sans alcool
7 pièces cocktails enfants

