

Les Cocktails



Cocktail de la Mer

Composez vous-même votre cocktail !

(Retrouvez nos pièces sucrées dans la partie « Gourmandises »)

Mini Blinis au Saumon Fumé « Maison » Crème de Raifort
Crevette en Chemise de Pomme de Terre
Marinière de Pétoncles aux Aromates
Tomate Cocktail aux Rillettes de Crabe
Huitre Chaude Gratinée au Champagne (supp. 1.50 €)
Trilogie de Crevettes Croustillantes Sauce Nems
Salade Homardine à l'Orange (supp. 1.00 €)
Tajine de Moules au Safran et Ciboulette (supp. 0.50 €)
Haddock aux Airelles et Jus de Citron
Blinis au Tarama et Œuf de Lumps
Gambas en Dèes et Légumes au Vinaigre
Ricotta au Saumon Mariné à l'Aneth
Tartare de Dorade Royale à la Cive et Schizo Mixed
Céviche de Thon au Citron Vert et Germes d'Oignon
Macaron Salé aux Noix de Pétoncles Marinées à l'Aneth
Rémoulade de Bulots en Fine Brunoise
Cassolette d'Ecrevisses à la Nantua et Julienne de Champignons
Queue de Crevette Papillon Panée Sauce Tartare
Fruits de Mer Thermidor
Marinière de Coques au Vin Blanc et Réduction de Crème au Persil
Soupe Froide à la Tomate et Chair de Tourteaux, Brunoise de Concombre

2.00 € pièce

En suggestion :

Saveurs de l'Ecailler (supp. 4.00 €)
(Mini Saint Jacques, Moules et Palourdes Farcies)

Formule « déjeuner ou dîner » – 30.00 € par personne
10 pièces salées & 5 pièces sucrées par personne

Formule « apéritif » – 16.00 € par personne
5 pièces salées & 3 sucrées par personne

Ou
8 pièces salées par personne

Toutes nos formules sont modulables.
Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter !

Cocktail « Saveurs du Monde »

Composez vous-même votre cocktail !

(Retrouvez nos pièces sucrées dans la partie « Gourmandises »)

Beignet de Crevette, Sauce Soja
Mini Samossa Poulet-Gingembre et Crevette-Crabe
Bouchée Mexicaine
Papillote Surprise (Saint-Jacques) (supp. 2.00 €)
Accra de Morue
Houmos
Moutabal
Taboulé à la Libanaise
Salade Fattouch
Mini Tortilla Garnie
Pirogue Surprise (supp. 2.00 €)
Céviche de Thon au Lait de Coco
Crevette Tikka Massala
Brochette de Poulet Yakitori
Tajine d'Agneau au Citron Confit (supp. 0.50 €)
Tajine d'Empereur Façon Chawarma (supp. 0.50 €)
Macaron Salé au Guacamole
Macaron Salé de Chutney aux Oignons et Miel
Macaron au Chèvre et Piments d'Espelette
Crevette à la Thaïlandaise
Sushi au Wasabi

2.00 € pièce

En suggestion :

Fripons en Aumônière Mixte : 40.00 €

(20 pièces « Chèvre Tomate, Saint Jacques Safran, Saumon aux Poireaux, Poulet Tandoori, Aubergine Fromage Feta... »)

Formule « déjeuner ou dîner » – 30.00 € par personne

10 pièces salées & 5 pièces sucrées par personne

Formule « apéritif » – 16.00 € par personne

5 pièces salées & 3 sucrées par personne

Ou

8 pièces salées par personne

Toutes nos formules sont modulables.

Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter !

Cocktail « Italien & Espagnol »

Composez vous-même votre cocktail !

(Retrouvez nos pièces sucrées dans la partie « Gourmandises »)

Carpaccio de Bœuf au Parmesan et Roquette
Brunoise de Figues Fraîches et Julienne de Jambon Italien
Tomates Cerises et Minis Boules de Mozzarella au Pistou
Stick de Mozzarella Frit
Brouillade d'Œuf à l'Espagnole et Poivrons
Escabèche de Filets de Rouget au Safran
Carpaccio d'Agrumes et Petite Seiche à la Plancha
Caponata à la Sicilienne
Mini Pizza aux Légumes Confits et Roquette
Risotto aux Champignons et Mascarpone
Panini à la Mortadelle et Mozzarella au Basilic
Tortillas à la Tomate, Pommes de Terre et Huile D'Olive
Crostini à la Tomate et Anchois
Veau à la Sauge et Jambon Italien (supp. 1.00 €)
Roulé de Jambon Italien à la Ricotta et aux Herbes
sur Crostini à la Tomate
Brochette de Champignons Farcis au Chorizo, Servi Tiède
Paupiette Tiède de Coppa au Chèvre Frais
Asperge Rôtie au Parmesan et Basilic
Salade de Fèves à la Julienne de Jambon
Macaron Salé au Chèvre et Basilic
Macaron Salé à la Tomate
Cocotte de Veau à la Sauge et Jambon Italien (supp. 1.00 €)

2.00 € pièce

Formule « déjeuner ou dîner » – 30.00 € par personne

10 pièces salées & 5 pièces sucrées par personne

Formule « apéritif » – 16.00 € par personne

5 pièces salées & 3 sucrées par personne

Ou

8 pièces salées par personne

Toutes nos formules sont modulables.
Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter !

Cocktail « de nos Provinces »

Composez vous-même votre cocktail !

(Retrouvez nos pièces sucrées dans la partie « Gourmandises »)

Mini Navette Briochée Garnie
Petit Farci Méditerranéen (supp. 1.50 €)
Tartare de Bœuf aux Aromates
Croûton au Chavignol sur Tomates Séchées
Verrine de Foie Gras et Blanc de Volaille au Pinot Gris (supp. 1 €)
Brochette de Pruneaux au Lard
Club Sandwich au Poulet Fumé
Confit de Canard aux Cèpes (supp. 1 €)
Macaron Salé à la Mousse de Foie
Macaron Salé à la Mousse de Chèvre et aux Herbes
Brioche d'Escargots à la Provençale
Mini Croque Monsieur Provençale
Mini Croque Monsieur Auvergnat
Verrine de Crème Froide d'Asperges et Saumon Fumé
Caviar d'Aubergines et Filets de Rouget au Citron
Aïoli de Crevettes Roses
Salade de Filets de Pigeon aux Airelles
Pain Bagna aux Scampi et Sauce Cocktail
Chou au Saint Moret et Œufs de Lump

2.00 € pièce

Formule « déjeuner ou dîner » – 30.00 € par personne
10 pièces salées & 5 pièces sucrées par personne

Formule « apéritif » – 16.00 € par personne
5 pièces salées & 3 sucrées par personne
Ou
8 pièces salées par personne

Toutes nos formules sont modulables.
Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter

Cocktail « Végétarien »

Composez vous-même votre cocktail !

(Retrouvez nos pièces sucrées dans la partie « Gourmandises »)

Tartare de Tomates et Chèvre Frais
Soupe Andalouse de Tomates
Pissaladière aux Olives et Oignons
Légumes Grillés au Basilic
Salade de Feta à la Grecque
Nem Végétarien
Crème Froide Vichyssoise à la Truffe
Zakouski au Concombre et Menthe Fraîche
Caviar d'Aubergine, Espuma au Citron
Crème de Carottes au Cumin
Brouillade d'Œuf en Coquille aux Morilles
Salade de Quinoa à la Fine Ratatouille
Dip de Légumes et sa Farandole de Sauces
Sucette de Chèvre Fraîche aux Aromates
Verrine Crémeuse de Chou Fleur à l'Huile Vierge au Basilic
Macaron Salé à la Mousse d'Avocat
Ricotta et Tartare de Tomates
Tajine de Lentilles à l'Oignon (supp. 0.50 €)
Crème de Courgettes sur Lit de Coco et Citronnelle
Club aux Courgettes Grillées et Comté

2.00 € pièce

Formule « déjeuner ou dîner » – 30.00 € par personne

10 pièces salées & 5 pièces sucrées par personne

Formule « apéritif » – 16.00 € par personne

5 pièces salées & 3 sucrées par personne

Ou

8 pièces salées par personne

Toutes nos formules sont modulables.
Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter

Les « Incontournables »

Canapé au saumon fumé « maison »

Toast au foie gras « maison »,
à la Fleur de sel de Guérande (supp. 0.50 €)

Knack d'Alsace

Mini club sandwich

Mauricette farcie à la charcuterie

Mauricette fromage frais et fines herbes

Aileron de volaille

Pruneau au bacon

Bretzel fraîche

2.00 € pièce

Pain Surprise : 63 €

× 70 pièces environ

Pain Surprise au Foie Gras et Saumon Fumé : 46 €

× 25 pièces environ

Kougelhof Salé ou Sucré : 17 €

× 12 parts environ

Bretzels « Surprises » :

100 pièces : 80 €

75 pièces : 60 €

Les Bretzels « surprises » vous sont proposées en forme de chiffres, de lettres, de cygne, de crocodile, d'oursin, de crabe de tortue ...

(Retrouvez nos pièces sucrées dans la partie « Gourmandises »)

Les Gourmandises

2.00 € pièce

Verrine Tiramisu au Mascarpone et au Café
Panaccotta à la Compote de Figs
Tartelette Ricotta et Fruits Confits à la Grappa
Barquette de Caramel et Noix
Mousse à l'Abricot et Marsala
Chou à la Confiture de Lait
Poésie de Fruits
Petits Fours Assortis sur Macaron
Mini Crème Brûlée à la Vanille
Mini Paris Brest
Mini Baba au Rhum
Dacquoise à la Mousse de Pommes
Assortiment de Petits Chocolats
Timbale Café Crème
Timbale aux 3 Chocolats
Refllet Fruits Rouges en Gelée
Minis Macarons Assortis
Fruits en Pâte d'Amande
Assortiment de Douceurs Orientales (supp. 0.50 €)
Tartelette Chocolat et Miel
Verrine de Crème Citron et Salpicon de Fruits Frais
Chou au Pralin et Noisettes Grillées
Entremet Moelleux au Nougat
Mousse au Caramel et Beurre Salé
Verrine de Mascarpone aux Fruits Rouges
Rose des Sables Croustillante
Assortiment de Petits Fours
Brochette de Fruits Frais
Suprêmes d'Orange

Toutes nos formules sont modulables.
Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous contacter

Les Boissons

La bouteille

Champagne « Etienne Dumont » (75 cl):	55.00 €
Champagne « Piper Heidsieck » (75 cl):	65.00 €
Crémant d'Alsace (75 cl):	29.00 €
Maury rouge Domaine du Mas de Lavail 2006 (75 cl) : <i>(Vin doux naturel du Languedoc Roussillon, légèrement tannique)</i>	40.00 €
Muscat de Rivesaltes Aguilar (75 cl): <i>(Vin blanc liquoreux du Languedoc Roussillon)</i>	34.00 €
Muscat d'Alsace (75 cl) au tarif de :	26.00 €
Côtes de Bergerac Château les Marnières 2006 (75 cl) : <i>(Bordeaux blanc liquoreux)</i>	27.00 €
Sangria (1 litre):	31.00 €
Punch ou Planteur (1 litre):	35.00 €
Jus de Fruits ou sodas (1 litre):	12.00 €
Eaux Minérales (1 litre):	06.00 €
Fût de Bière (20 l – 60 verres env.):	210.00 €

Le Verre

Côtes de Bergerac Château les Marnières 2006 : <i>(Bordeaux blanc liquoreux)</i>	04.00 €
Muscat de Rivesaltes Aguilar : <i>(Vin blanc liquoreux du Languedoc Roussillon)</i>	05.50 €
Kir vin blanc* ou verre de Pinot blanc d'Alsace :	06.00 €
Maury rouge Domaine du Mas de Lavail 2006 : <i>(Vin doux naturel du Languedoc, légèrement tannique)</i>	07.00 €
Kir Princier* ou Coupe de Crémant:	07.00 €
Kir Royal* ou Coupe de Champagne:	09.50 €

* Liqueurs proposées : cassis, violette, pain d'épices