



COCKTAILS

INAUGURATION, PORTES OUVERTES,

SEMINAIRES ENTREPRISES

TARIFS 2019

COCKTAIL A EMPORTER OU A LIVRER

- ARDOISE DE 24 PIECES CANAPES ASSORTIS.....23,00€
- ARDOISE DE 24 PIECES REDUCTIONS CHAUDES ASSORTIES.....22,00€
- PLATEAU DE 12 VERRINES ASSORTIES.....12,00€
- ASSIETTE DE 12 TARTINETTES FROIDES.....14,40€
- ASSIETTE DE 12 TARTINETTES CHAUDES.....14,40€
- ARDOISE DE 24 MINI BOUCHEES ASSORTIES.....24,00€
- PREFOU LA PIECE TRANCHEE UNITE.....4,50€
- PAIN SURPRISE (PAIN ARTISANAL MAISON 70 PIECES).....36,50€
- **PAIN SURPRISE VEGETARIEN** (PAIN ARTISANAL MAISON 70 PIECES).....36,50€
- PLATEAU DE 24 CLUBS SANDWICHES.....19,00€
- PLATEAU DE 24 WRAPS.....19,00€
- PLATEAU DE 24 MINI SANDWICHES.....43,20€
- ARDOISE DE 12 TARTINADES DE FROMAGES AOP AVEC CONFITURES.....31,20€
- ARDOISE DE 24 REDUCTIONS SUCREES ASSORTIES26,80€

CES COCKTAILS SONT HORS VAISSELLE, HORS SERVICE.

COCKTAILS CLASSIQUES

« durée limitée environ 1h30 »

FOMULE N°1 AVEC SERVICE COMRIS : 16,30€

2 Canapés Assortis



2 Verrines Assorties



2 Réductions Chaudes Assorties



4 Réductions Sucrées Assorties

FOMULE N°2 AVEC SERVICE COMRIS : 19,00€

4 Canapés Assortis



2 Verrines Assorties



2 Réductions Chaudes Assorties



5 Réductions Sucrées Assorties

FOMULE N°3 AVEC SERVICE COMRIS : 22,00€

4 Canapés Assortis



2 Verrines Assorties



2 Réduction Chaudes Assorties



4 Mini Bouchées Assorties



4 Réductions Sucrées Assorties

PRIX NET TTC TVA 10%

Chaque cocktail comprend le nappage, la verrerie, les eaux minérales plates et gazeuses, les jus de fruits.

SI HORS SERVICE ET HORS MISE EN PLACE DEDUIRE: 2,50€

CES COCKTAILS SONT HORS VIN

Carte des vins en fin de dossier, Tarification à la bouteille TVA 20%.

Pour tout dépassement de temps de service : 38,00€/heure/salarié présent

COCKTAILS A THEMES

durée 2h30 environ.

Idéal pour des cocktails déjeunatoires ou dînatrices

COCKTAIL PLANCHA OU WOK

4 CANAPES ASSORTIS



2 VERRINES ASSORTIES



ATELIER WOK

(Gambas, Saint Jacques, Poulet, Magret Sauté avec des petits Légumes et Nouilles Chinoises)

OU

ATELIER PLANCHA VIANDE

(Magret, Bœuf, Jambon de Vendée, Poulet)

ET

ATELIER PLANCHA POISSON

(Saint Jacques, Gambas, Encornet, Saumon)



PLATEAUX DE FROMAGES



4 REDUCTIONS SUCREES

PRIX NET TTC TVA 10% AVEC SERVICE COMPRIS: 27,45€

Ce prix comprend le pain, la verrerie, le nappage tissu, les eaux minérales plates et gazeuses, les boissons sans alcool.

COCKTAIL HORS VIN

Carte des vins en fin de dossier, Tarification à la bouteille TVA 20%.

Toutes les bouteilles non consommées seront reprises par nos soins et non facturées.

COCKTAIL CHARCUTERIE

Durée 2h00 environ

4 CANAPES ASSORTIS



2 VERRINES ASSORTIES



2 REDUCTIONS CHAUDES ASSORTIES



ATELIER CHARCUTERIE FINE

(Jambon Serano et/ou San Daniel découpés devant vos invités, saucissons assortis, chorizo ibérique, Coppa, ...)

(si moins de 60 personnes jambon découpé, si plus jambon sur griffe découpé devant les convives)



PLATEAUX DE FROMAGES



4 REDUCTIONS SUCREES

PRIX NET TTC TVA 10% AVEC SERVICE COMPRIS: 24,10€

Ce prix comprend le pain, la verrerie, le nappage, les eaux, les boissons sans alcool.

COCKTAIL HORS VIN

Carte des vins en fin de dossier, Tarification à la bouteille TVA 20%.

Toutes les bouteilles non consommées seront reprises par nos soins et non facturées.

COCKTAIL DE LA MER

durée 2h00 environ

4 CANAPES ASSORTIS



2 VERRINES ASSORTIES



4 HUITRES PAR PERSONNES

(servies sur une barque* avec citron, beurre, pain complet, sauce échalote)



ATELIER FONDUE ASIATIQUE

(grandes brochettes de Saint Jacques et Gambas à plonger vous même dans un bouillon relevé élaboré à partir d'épices asiatiques)



4 REDUCTIONS SUCREES

PRIX NET TTC TVA 10% AVEC SERVICE COMPRIS : 28,00€

Ce prix comprend le pain, la verrerie, le nappage, les eaux, les boissons sans alcool.

COCKTAIL HORS VIN

Carte des vins en fin de dossier, Tarification à la bouteille TVA 20%.

Toutes les bouteilles non consommées seront reprises par nos soins et non facturées.

***Barque à huître pour minimum 100 personnes et selon disponibilité.**

COCKTAIL TABLE GRILL

durée 2h30 environ

Faites travailler vos invités pour plus de convivialité !!!

4 Canapés Assortis



2 verrines assorties



4 Huîtres par personnes

(servies sur une barque* avec citron, beurre , pain complet, sauce échalotes)



PLANCHA VIANDES ET POISSONS

(Faites griller vous même vos aliments tout en discutant avec vos convives, des mange-debout
version « grill »



4 Réductions Sucrées

PRIX NET TTC TVA 10% AVEC LE PERSONNEL DE SERVICE: 25,20€

Ce prix comprend le pain, la verrerie, le nappage, les eaux minérales plates et gazeuses, les boissons sans alcool .

**LOCATION DE TABLE GRILL : 90,00€ PIECE
1 TABLE POUR 12 CONVIVES**

COCKTAIL HORS VIN

Carte des vins en fin de dossier, Tarification à la bouteille TVA 20%.

Toutes les bouteilles non consommées seront reprises par nos soins et non facturées.

POUR UN COCKTAIL PERSONNALISE CHOISISSEZ UN OU DES ATELIERS

ATELIER WOK PRESTIGE

- Wok de langouste, flambée au calva et petits légumes
- wok de langoustines aux pépites de foie gras
- wok de filet de veau laqué, légumes et herbes en folie

ATELIER FLAMBAGE

- poêlée de saint Jacques flambée à l'anis
- poêlée de gambas flambée au bourbon
- poêlée de volaille flambée au calva

ATELIER FONDUE

Fondue Vigneronne (vin rouge)
Fondue Vendéenne(fromage)
Fondue Asiatique

ATELIER DEGUSTATION

Caviar d'aquitaine sur glace pilée et ses toasts
Chair de Grenouille cuisinée à l'ail et fleur de sel de Guérande
Ris de Veau en cassolette flambés au madère
Huîtres plates en chaud froid sur lit de wakamé

D'autres ateliers peuvent vous être proposés :

- ATELIER HUITRES- Écailler avec sa barque ouverture devant vos invités*
- ATELIER SAUMON- saumon Fumé et Gravlax découpés à la minute avec ses toasts*
- ATELIER PLANCHA-Spécialité espagnole, les produits sont marinés et grillés à la minute.*
- ATELIER GALETTES- galettes bretonnes salées cuisinées devant vos invités.*
- ATELIER FAJITAS- différents fajitas préparés devant vos invités.*
- ATELIER TAPPAS- Tortillas, Tapenade, Légumes Marinés, Toast de Serano*
- ATELIER CREOLE- Boudin Antillais, Acras Maison, Beignet de Crevette et Calamars, Rougail Saucisse*
- ATELIER FOIE GRAS POELE- A la plancha avec ses pommes*
- ATELIER TRILOGIE DE FOIE GRAS DECOUPE- Figue, Poivre, Cognac*
- ATELIER SYPHON- Tartare de Saumon Mousse à l'Aneth, Tartare de Magret Fumé Mousse Pomme Verte, Tartare de Thon Mousse a la Betterave*
- ATELIER FUMAISON-Saumon, Maquereau, Truite, Flétan, Magret de Canard, Filet Mignon de Porc*
- ATELIER GLACE-5 Variété au choix de glace et sorbet servi dans un cone gaufrette*
- ATELIER CREPE- Crêpe cuisiné devant les convives sucre,confiture,mutella, chantilly*

N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé

DIVERS :

- SONORISATION : 200,00€ TTC.
- ECRAN LED 177CM AVEC PC : 300,00€ TTC.
- LOCATION TENTE TIVOLI 3MX3M : 55,00€ PCE.
- LOCATION TENTE TIVOLI 3MX3M AVEC RIDELLES, GOUTIERE ET LESTS : 90,00€ TTC
- LOCATION DE TABLE RECTANGLE: 13,00€ PCE.
- LOCATION MANGE DEBOUT : 10,00€ PCE
- LOCATION MANGE DEBOUT AVEC NAPPE : 15,00€ PCE
- LOCATION MANGE DEBOUT AVEC LYCRA : 20,00PCE
- LOCATION MANGE-DEBOUT LUMINEUX : 40,00€ PCE
- LOCATION SALON LOUNGE (1 Table+4 poufs) : 60,00€
- LOCATION SALON DE JARDIN : 50,00€
- LOCATION DE CHAISE : 2,20€ PCE
- LOCATION PARASOL CHAUFFANT : 75,00€ PCE.
- LOCATION DE PLANTE : 20,00€ TTC PCE.
- LOCATION BALLON ECLAIRANT : 100,00€ PCE
- LOCATION BAR LUMINEUX : 300,00€ PCE

COMPOSITIONS COCKTAILS

Canapés Assortis

Pressé de Paleron et Foie Gras sur Pics, Champignon Escargot avec Crème d'Ail, Makis au Saumon Gravlax, Oeuf de Caille Chorizo, Raison Chèvre Frais et Pistache, Roule de Jambon et Mozzarella Tomato Confite, Brochette Mangue Crevette, Navette Anchois et Tapenade, Pain Nordique avec Maquereau Fumé et sa Goutte de Poivron, Mini Blinis Crème et Lard.

Verrines Assorties

Lentilles Corail Serrano, Purée de Betternut avec sa Crème Fouetté et Balsamique, Fenouil Poisson Rillette de Poisson Blanc, Compotée de Mangue Foie Gras Pain d'Epice, Crème de Choux Fleur et Chorizo Tomato Confite avec Tapenade d'Olive Noire et sa Crème.....

Réductions Chaudes Assorties

Feuilleté Escargot, Mini Pizza, Mini Quiche, Samoussa, Beignet de Crevette, Feuilleté Saucisse, Mini Croque Monsieur.....

Tartinettes froides

Rillettes de Saumon, Saucisson Sec, Effiloché de Jambon sec, Magret Compotée de Figues, Anchois Tapenade Olive Noire, Fromage Frais.....

Tartinettes Chaudes

Boudin Noir Pommes, Chèvre Miel, Magret Tomato Bleu, Lardon Oignon Fromage.....

Minis Bouchés

Jambon Sec, Saumon Fumé, Fromage, Terrine Maison, Rillettes.....

Préfous

Ail, Crème Chorizo, Roquefort Noix.....

Wraps

Saumon Sauce Aneth, Jambon Sec Pesto Rouge, Poulet Tex Mex.....

Pain Surprise

Charcuterie, poisson, fromage.....

Club Sandwichs

Thon, Poulet, Saumon, Jambon, Mousse de Canard.....

Réductions Sucrées Assorties

Tartelette Menthe, Profiteroles, Souris au Praliné, Crumble Fruit Rouge, Tartelette Citron Meringué, Entremet Nougat, Tartelette chocolat fraise tagada, Baba au Rhum, Fondant Chocolat, Macaron

Liste non exhaustive

Nos réductions sont modifiées régulièrement suivant la saison.

A LA BOUTEILLE :

TOURAINES SAUVIGNON : 8,00€

CHEVERNY : 9,00€

SANCERRE : 13,30€

POUILLY FUME : 12,90€

PACHERENC SEC : 13,90€

GROS MASENG : 8,80€

ROSE DE LOIRE : 8,00€

CHINON ROSE : 9,80€

BORDEAUX ROSE : 8,80€

CHINON ROUGE : 10,20€

MENETOU SALON : 12,90€

SANCERRE : 12,90€

MERCUREY : 14,90€

PESSAC LEOGNAN : 20,30€

LUSSAC ST EMILION : 11,90€

ST EMILION GD CRU : 16,90€

LALANDE DE POMEROL : 14,90€

MEDOC : 10,20€

HAUT MEDOC CRU BOURGEOIS : 11,20€

ST ESTEPHE CHATEAU LADOUYS : 19,90€

GRAVES : 9,20€

COTES DE BOURG : 9,20€

COTES DE BLAYE : 8,90€

COTEAUX DU LAYON : 10,50€

LUDIVINE PETILLANT METHODE TRADITIONNELLE « Domaine Villeneuve » : 8,90€

MONTLOUIS PETILLANT : 10,80€

PETILLANT ROSE : 9,20€

CHAMPAGNE BRICOUT PRESTIGE: 17,40€

CHAMPAGNE POMMERY BRUT : 29,30€

CHAMPAGNE POMMERY ROSE BRUT : 37,00€

CHAMPAGNE POMMERY MILLESIME : 56,60€

CONDITIONS GENERALES

- PRIX NET TTC TVA 10% ET 20%
- DEPLACEMENT INCLUS DANS UN RAYON DE 20KM
- PAS DE DROIT DE BOUCHON
- REFROIDISSEMENT ET TRANSPORT BOISSONS SI FOURNIES PAR LE CLIENT : 50,00€/TRANCHE DE 100PERS
- COCKTAIL HORS MOBILIER