



## Cocktail apéritif

(base 7 pièces)

Déclinaison de 3 pains suédois

(cœur d'artichaut parmesan, crème de betteraves, caviar d'aubergine)

Foie gras mi-cuit maison

Bagel au saumon

Œuf parfait et son velouté de saison

Mini brochette de poulet

Budget à partir de 15€ / personne, à partir de 25 personnes.





## **Cocktail dinatoire** **(base 16 pièces)**

### **Apéritifs**

Déclinaison de 3 pains suédois  
(cœur d'artichaut parmesan, crème de betteraves, caviar d'aubergine)  
Foie gras mi-cuit maison  
Jambon pata negra  
Cuillère de magret avec sa mousse roquefort

### **Entrées**

Tartine gourmande de légumes croquants  
Crevettes aux épices  
Velouté de carottes ayurvédique  
Œuf parfait et son velouté de saison

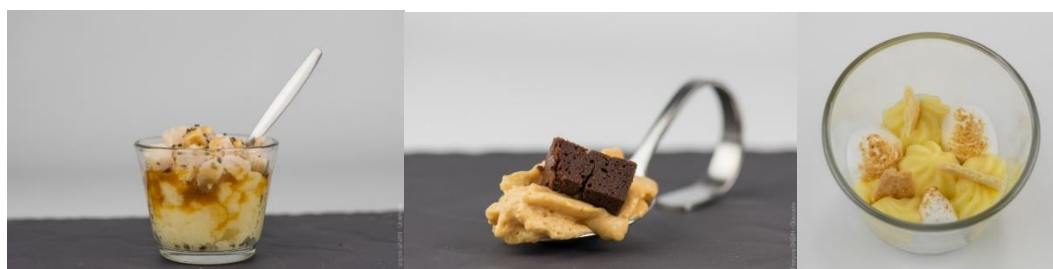
### **Plats**

Mini Burger  
Poulet retour en enfance

### **Desserts**

Tarte choc Yakout  
Explosion d'Ispahan  
Tarte citron méringuée déstructurée  
Chantilly café caramel beurre salé

Budget à partir de 30€/personnes, à partir de 20 personnes.





## **Cocktail dinatoire** **(base 19 pièces)**

### **Apéritifs**

Déclinaison de 3 pains suédois  
(cœur d'artichaut parmesan, crème de betteraves, caviar d'aubergine)  
Bouillon de volaille truffé et ses ravioles de foie gras  
Bagel saumon  
Tartine Veggie  
Foie gras mi-cuit maison

### **Entrées**

Tempura de légumes et de crevettes (2)  
Accras de crevettes (2)  
Œuf parfait et son velouté de saison

### **Plats**

Mini Burger  
Crevettes épicées  
Pluma à la plancha avec sa purée maison

### **Desserts**

Chantilly café caramel beurre salé  
Tiramisu speculoos  
Pavlova  
Explosion d'Ispahan

Budget à partir de 35€/personnes, à partir de 20 personnes.





## **Buffet**

**(base 13 pièces + 1 plat)**

### **Apéritifs** (servis cocktail)

Déclinaison de 3 pains suédois  
(cœur d'artichaut parmesan, crème de betteraves, caviar d'aubergine)  
Gaspacho de poivron jaune  
Gravlax de saumon bio

### **Entrées** (servis buffet)

Plateaux de charcuterie  
Œuf parfait et son velouté de saison  
Salade du moment

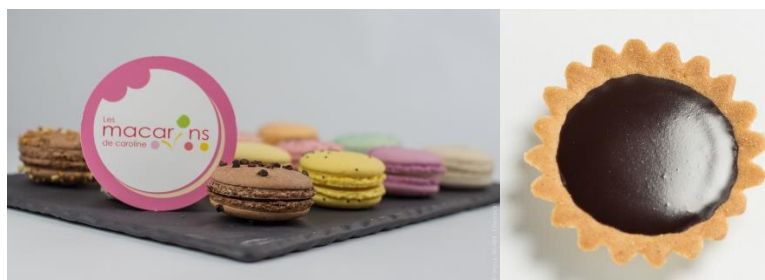
### **Plats** (servis buffet)

Poulet au citron ou Poisson au four  
(accompagnements : légumes du soleil à la plancha et riz)

### **Desserts et fromage** (servis buffet)

Plateaux de fromages  
Tarte au chocolat  
Salade de fruits  
Pièces montées de macarons de chez Caroline (2)

Budget à partir de 32€/personnes, à partir de 20 personnes.





## **Buffet**

**(base 16 pièces + 1 plat)**

### **Apéritifs** (servis cocktail)

Déclinaison de 3 pains suédois  
(cœur d'artichaut parmesan, crème de betteraves, caviar d'aubergine)  
Gaspacho de poivron jaune  
Gravlax de saumon bio

### **Entrées** (servis buffet)

Salade Thaï au poulet  
Plancha de la mer (2)  
Œuf parfait et son velouté de saison  
Mini Pizza

### **Plats** (servis buffet)

Pluma à la plancha ou Poisson au four  
Accompagnements : mille feuilles de courgettes et purée maison truffée

### **Desserts et fromage** (servis buffet)

Plateaux de fromages  
Pavlova  
Salade de fruits dans sa coque chocolat  
Chantilly café caramel beurre salé  
Pièces montées de macarons de chez Caroline (2)

Budget à partir de 40€/personnes, à partir de 20 personnes.



## Les Options

### Les boissons

Champagne : à partir de 20€

Vin : à partir de 8€

Forfait soft (eau plate, gazeuse, soda, jus de fruits) : 1,5€ / pers

Forfait apéritif (soupe champenoise, sangria blanche ou rouge) : 2,5€ / pers

### Le matériel

Verres (inclus nettoyage) : 0,25€ / verre

Assiettes et couverts (inclus nettoyage) : 1,5€ / personne

Location de mobilier lumineux pour transformer votre lieu de réception (inclus transport) : à partir de 20€

Nappe (inclus nettoyage) : 10€ / nappe

Location de tables et chaises sur devis

### Décoration

Marie peut se charger pour vous d'une décoration raffinée et légère pour transformer votre lieu de réception : sur demande