

**PETITS DEJEUNERS
COFFEE BREAKS**

Pour accueillir vos participants en toute convivialité ...

LES PETITS DEJEUNERS

Les tarifs incluent la nourriture, les boissons, le matériel de service.
Personnel de service en supplément

PETIT DEJEUNER TRADITIONNEL = 12,00€ ht / pers

Boissons chaudes (Café, thé, infusions, chocolat, lait)
Boissons froides (jus de fruits, eaux)
Viennoiseries
Pain, beurre, confiture
Yaourts nature

PETIT DEJEUNER INTERCONTINENTAL / VERSION BASIC = 24,90€ ht / pers

Boissons chaudes (Café, thé, infusions, chocolat, lait)
Boissons froides (jus d'orange, jus de pomme, eaux)
Mini viennoiseries
Pain blanc, beurre, confiture
Céréales (corn flakes)
Fruits frais de saison
Œufs brouillés, saucisses, bacon
Jambon blanc, Emmental, yaourts nature

PETIT DEJEUNER INTERCONTINENTAL / VERSION LUXE = 34,00€ ht / pers

Boissons chaudes (Café expresso, thé, infusions, chocolat, lait)
Boissons froides (jus d'orange frais pressé, eaux)
Mini viennoiseries
Pain 3 sortes (céréales, seigle, blanc), toasts, beurre, confiture
Sélection de céréales (muesli et corn flakes)
Cascade de fruits frais coupés et salade de fruits frais
Œufs brouillés et au plat, saucisses, bacon
Jambon blanc de Paris, 3 fromages (emmental, cheddar, Brie)
Yaourts nature bio et aux fruits

LES COFFEE BREAKS

Les tarifs incluent la nourriture, les boissons, le matériel de service.
Personnel de service en supplément

LE CAFE D'ACCUEIL = 7€ ht / pers

Les boissons

Chaudes : café filtre, thé / infusions, lait

Froides : jus de fruits (pomme, orange), eaux plate et pétillante

La nourriture

1 viennoiserie / pers

COFFEE BREAK DU MATIN = 9,50€ ht / pers

Les boissons

Chaudes : café filtre, thé / infusions, lait

Froides : jus de fruits (pomme, orange, ananas), sodas, eaux plate et pétillante

La nourriture

Mini viennoiseries

Cakes et moelleux

COFFEE BREAK DE L'APRES-MIDI (Tea Time) = 11,50€ ht / pers

Les boissons

Chaudes : café filtre, thé / infusions, lait

Froides : jus de fruits (pomme, orange, ananas), sodas, eaux plate et pétillante

La nourriture

Mignardises variées

Cookies

Petits chocolats

COCKTAILS FINGER FOOD

La gastronomie du bout des doigts

des pièces cocktail qui flattent le palais et les yeux ...

*Les produits listés sont indicatifs et peuvent être modifiés en fonction
de vos goûts et de la saison*

Les prix indiqués sont pour une moyenne de 50 personnes

Devis sur mesure en fonction du nombre de convives

LES COCKTAILS FINGER FOOD

Les tarifs incluent la nourriture uniquement
Boissons, matériel et personnel en supplément

FORFAIT 6 PIECES PAR PERSONNE 12,50€ ht

Durée : environ 60 min.

5 Pièces Froides Salées

Crème de Chèvre brunoise de poivrons rouge
Saumon fume sur pain acide au romarin
Crème d'avocat piquante poulet rôti
Mini Pan-bagnat
Friand de jambon et fromage au thym

FORFAIT 10 PIECES PAR PERSONNE 21,50€ ht

Durée : environ 90 min.

9 Pièces Froides Salées

Girella de Mozzarella à la crème de roquette e tomate confites
Tartare de saumon à l'huile de Sésame
Crème d'avocat piquante poulet rôti
Tartelettes de mini poivrons confits
Couraille d'oursin crème whiskey
Mini brochette billes de melon et jambon de Parme,
Chair de crabe, concassé de mangue au poivre rose
Tomate fondue rouget à la provençale

OU

9 Pièces Salées - Sucrées

Salé

Crème de Chèvre brunoise de poivrons rouge
Saumon fume sur pain acide au romarin
Abricot fois-gras mi-cuit
Girella de Mozzarella à la crème de roquette e tomate confites
Crème d'avocat piquante et gambas
Mini Pan-bagnat

Sucré

Tartelette chocolat aux fruits rouges,
Assortiment de mini pâtisserie et macarons,
Mini crème brûlée

FORFAIT 15 PIECES PAR PERSONNE 29,00€ ht

Durée : environ 120 min.

15 Pièces Salées, Froides et Chaudes

Froid

Assortiment de sushi et maki
Mini Ratatouille Œuf de Caille
Girella de Mozzarella à la crème de roquette et tomate confites
Tartare de saumon à l'huile de Sésame
Crème de fois-gras chutney de banane
Coupelle de bâtonnés des crudités sauce blanche au fine herbes

Chaud

Fondant d'aubergines à la mozzarella de bufala
Soufflée de fromage de chèvre et romarin
Tempura de légumes de saison
Mini cassolette d'escargots aux cèpes en croute
Cuillère de Lotte au Spek ,
Risotto à l'encre de seiche,
Bonbon de poulet aux épices des îles

OU

15 Pièces Salées, Froides, Chaudes et Sucrées

Froid

Tartelette mini poivrons confits
Corail d'oursin crème whiskey
Mini brochette billes de melon et jambon de Parme,
Mini Ratatouille Œuf de Caille
Crème d'avocat piquante et gambas
Mini Pan-bagnat

Chaud

Beignets des fleurs des courgettes et cebettes
Zippole aux anchois et poreau confit
Risotto aux asperges
Saucisse de sole aux moules et cèpes
Veau en saltinbocca
Sucré
Assortiment de tartelette,
Mini crème brûlée,
Macarons

LE COCKTAIL DINATOIRE

Les tarifs incluent la nourriture uniquement
Boissons, matériel et personnel en supplément

COCKTAIL 21 PIECES PAR PERSONNE = 48,50€ ht

Durée : environ 120 min.

Froid

Assortiment de sushi et maki
Mini Ratatouille Œuf de Caille
Girella de Mozzarella à la crème de roquette et tomate confites
Tartare de saumon à l'huile de Sésame
Crème de foies-gras chutney de banane
Coupelle de bâtonnets des crudités sauce blanche
Crème d'avocat piquante et gambas
Mini Pan-bagnat

Chaud

Tempura de légumes de saison
Mini cassolette d'escargots aux cèpes en croustade
Soufflée de fromage de chèvre et romarin
Mini panini au taleggio et coppa
Saucisse de sole aux moules et cèpes
Risotto safran et Parmigiano
Espadon citron confit

Sucré

Assortiment de tartelettes aux fruits rouges,
Mini pâtisseries, et Macarons,
Fondue au chocolat et brochettes de Fruits

PIECES DE COCKTAIL EN FORMAT « LUNCH »

Les tarifs incluent la nourriture uniquement
Boissons, matériel et personnel en supplément

Plus grosses qu'un canapé apéritif

6 PIECES SALEES + 2 PIECES SUCREES PAR PERSONNE = 26€ ht

8 PIECES SALEES + 2 PIECES SUCREES PAR PERSONNE = 33€ ht

Les pièces salées froides

Mini pan bagna

Pissaladière traditionnelle

Salade gourmande au saumon fumé maison en verrine

En plus pour le format 8 pièces :

Brochette de rosbeef & pastrami de polenta

Les pièces salées chaudes

Mini panini poulet

Cassolette de risotto de perles aux champignons du moment

Triangle de pizzas 4 fromages et Chorizo

En plus pour le format 8 pièces :

Mini farcis provençaux

Les pièces sucrées

Farandoles de réduits sucrés (éclairs, choux, st honoré, ...)

Fantaisie de verrines (tiramisu, citron meringué, mousses légères, ...)

LES ATELIERS CULINAIRES

(Animés par nos Chefs)

ATELIER DE FOIE GRAS

Nos ateliers Foie Gras « Maison » sont accompagnés de chutney, confitures de figes, d'oignons et d'olives noires, pain aux céréales, pains d'épice

Foie Gras Mariné Cuit

Foie Gras Mariné Mi-Cuit

Foie Gras Poêlé Minute avec toast et pain brioché

6,00€ ht par pers

6,00€ ht par pers

6,00€ ht par pers

ATELIER DE L'ECAILLIER

Notre Buffet de Crustacés est servi sur une barque géante

Buffet Huîtres, Coquillages et Crustacés

Buffet Huîtres Fine de Claire n° 2 (1, 2 ou 3/pers)

Sur demande

Sur demande

ATELIER SAUMON

Notre Saumon est préparé par notre chef, il est mariné ou bien fumé dans notre fumoir.

Accompagné de blinis, pain et sauces

Buffet de Saumon Fumé, Ecosse supérieur

Buffet de Saumon Mariné en Gravelax

4,00€ ht par pers

4,00€ ht par pers

ATELIER LIBANAIS

Mezze 6 pièces (3 chaudes / 3 froides)

Mezze 9 pièces (4 chaudes / 5 froides)

Mezze 12 pièces + Shawarma, Taboulé et Houmous

12,50€ ht par pers

18,00€ ht par pers

40,00€ ht par pers

ATELIER AZOTE (en salé ou en sucré)

5,00€ ht par pers



LES ATELIERS CULINAIRES

(Animés par nos Chefs)

ATELIER JAMBON

Accompagné de poivronnade
Découpe de Jambon de Parme avec Os
Découpe de Jambon Pata Negra
Découpe de Jambon Serrano

12,00€ ht par pers
20,00€ ht par pers
10,00€ ht par pers



ATELIERS COTE ITALIA

Risotto riz ou perles
Pâtes fraîches
Focaccia
Pizza
Panini ou Focaccia pate fine

5,00€ ht par pers
5,00€ ht par pers
5,00€ ht par pers
5,00€ ht par pers + location du four 150€
5,00€ ht par pers



ATELIER PLANCHA

Mini brochettes aux viandes marinées :
Poulet, agneau, bœuf, gambas, ...
2 par personne
4 par personne

6,00€ ht par personne
12,00€ ht par personne



ATELIER MINI HAMBURGERS

Classique (cheese burger)
Luxe (foie gras)

5,00€ ht par pers
8,00€ ht par pers

ATELIERS DES DOUCEURS

Fontaine au Chocolat, Fruits Frais et Guimauve
Barbe à Papa
Crêpes variées
2 par personne
3 par personne

6,00€ ht par pers
2,00€ ht par unité
8,00€ ht par pers
12,00€ ht par pers



LE COCKTAIL / BUFFET CAMPAGNARD

35€ HT / PERS

L'accueil apéritif (env 1h)

Pissaladière

Charcuterie et tranchettes de pain

(saucisson, jambon de montagne, cubes de mortadelle, olives variées et cornichons)

Tapenade et croustons

Le barbecue

Mini brochette de poulet mariné au lait de coco et curry

Mini brochette de bœuf moutarde à l'ancienne

Mini brochette agneau Herbes de Provence

Mini brochettes de filet de daurade

Brochettes de mini saucisses (chipolatas-merguez-filet mignon)

Les accompagnements

Pommes de terre grenaille rissolées en persillade

Ratatouille

Salade de pâtes

Buffet de fromages

Bleu / Tomme / Chèvre

Le sucré

Brochettes d'ananas au rhum et sucre roux caramélisées

Bananes Flambées



LE COCKTAIL / BUFFET TRATTORIA

68€ HT / PERS

LE BUFFET

Animation : charcuterie italienne tranchée minute avec machine manuelle
(coppa, speck, jambon cru, saucisson)
Aubergines à la Parmigiana
Farandole de anti-pasti
(artichauts, poivrons, poulpes, champignons, ...)
pecorino
Taleggio
Copeaux de parmesan (1/8 de meule)
Mozzarella di Buffala, pétales de tomates multicolores
Vittello Tonnato
Légumes grillés à l'italienne à la salmoriglio
(aubergines, poivrons, courgettes,...)

LE FOUR A PIZZA

(cuites au four minute) - Animation
Pizza blanche gros sel et romarin
garnie à froid au choix du client
Napolitaine, margherita



BAR A PATES

Penne al'Arrabiata,
Gnocchi al pesto

LA CASCADE DE DESSERTS

Cannoli Siciliens
Tiramisù
Crostata aux pommes
Panna Cotta
Fruits frais de saison

CHARIOT DES GLACES

Sorbets et glaces italiennes



AUTRES TARIFS

FORFAIT BOISSONS COMPLET

Kir Blanc de Blanc ou Blanc de Blanc piscine
Vin rosé (Domaine St Victorin Bio)
Eaux, sodas, jus de fruits
Glaçons, verrerie

12,50 € ht / pers

CHAMPAGNE = Theophile by Roederer

25,00€ ht / bouteille

LE FORFAIT MATERIEL COCKTAIL

Buffet, nappage, plateaux de service, verrerie

3,00€ ht / personne (minimum 200€ ht)

LE PERSONNEL

Jusqu'à 50 personnes / 1 cuisinier
(vacation minimum 5h)

36,00€ ht / h

Maitre d'hotel / 1 pour 30 convives
(vacation minimum 5h)

36,00€ ht / h

LA LOGISTIQUE

Transport Aller-Retour du matériel et des marchandises

Inclus

DEJEUNERS OU DINERS DE GALA

Finesse des mets, délicatesse des arts de la table, personnel expérimenté

La qualité d'un restaurant étoilé transporté là où vous le désirez ...

Les produits listés sont indicatifs et peuvent être modifiés en fonction de vos goûts et de la saison

Les prix indiqués sont pour une moyenne de 50 personnes

Devis sur mesure en fonction du nombre de convives

MENU « DECOUVERTE »

Durée : environ 3h00

46,00€ HT / PERS

Cocktail apéritif

Crème de Chèvre brunoise de poivrons rouge
Saumon fume sur pain acide au romarin
Crème d'avocat piquante poulet rôti
Mini Pan-bagnat
Friand de jambon et fromage au thym

Entrée

Foie gras de canard extra des landes mi-cuit truffé
ou
Salade de Thon frais en deux façons, fraîcheur de poivrons à la menthe

Plat

Piccata de veau en Saltinbocca revisitée, gratin de Maccheroni au yaourt acidulé
ou
Filet de loup juste saisi, poireaux à l'orange

Dessert

Sablé Fleur de Sel, dôme de citron de Menton et sirop de Limoncello
Ou
Délice de framboise et tuile de chocolat blanc sur biscuit praliné

Mignardises & Café

MENU « DU CHEF »

Durée : environ 3h00

59,00€ HT / PERS

Cocktail apéritif

Crème de Chèvre brunoise de poivrons rouge
Saumon fume sur pain acide au romarin
Crème d'avocat piquante poulet rôti
Mini Pan-bagnat
Friand de jambon et fromage au thym

Mise en bouche

Raviole aubergine scamorza beurre salé à la sauge
ou
Millefeuille de légumes du soleil au basilic et chèvre frais

Entrée

Magret de canard fumé fourré de foie gras mi- cuit et pommes Granny Smith caramélisées
ou
Dôme aux deux saumons, fumé et en tartare, mousseline à l'aneth, brunoise de légumes croquants

Plat

Carré d'agneau en croûte d'épices et miel jus corsé, gratin de pommes de terre, légumes croquants de saison
ou
Dos de cabillaud rôti au speck, lentilles vertes du Puy, fagots de haricots verts, riz parfumé

Dessert

Sablé Fleur de Sel, dôme de citron de Menton et sirop de Limoncello
Ou
Délice de framboise et tuile de chocolat blanc sur biscuit praliné

Mignardises & Café

68,00€ HT / PERS

Cocktail apéritif

Crème de Chèvre brunoise de poivrons rouge

Saumon fume sur pain acide au romarin

Crème d'avocat piquante poulet rôti

Mini Pan-bagnat

Friand de jambon et fromage au thym

Mise en bouche

Fleurs de courge farcies au Bruccio et brunoise de légumes

ou

Petit carpaccio d'espadon mariné aux fruits de la passion

Entrée

Foie gras de canard extra poêlé, crumble de pain d'épices

ou

Chaud-froid de langoustine en chemise de Bresaola, purée de framboise glacée, jus de persil

Trou Normand

Granité pêche blanche et Cointreau

ou

Granité au citron romarin et Vodka

Plat

Tagliata de suprême de poulet de Bresse effusée à la noix de muscade, champignons du moment trifolati, pomme de terre écrasée

ou

Dos de Saint Pierre à l'unilatérale, écume de jus corsé à l'estragon, artichauts violet braisés

Dessert

Neige à la cardamome sur son velouté de chocolat blanc.

ou

Giboulée de billes de poires en chaud-froid d'épices et d'Arabica.

Mignardises & Café

75,00€ HT / PERS

Cocktail apéritif

Crème de Chèvre brunoise de poivrons rouge

Saumon fume sur pain acide au romarin

Crème d'avocat piquante poulet rôti

Mini Pan-bagnat

Friand de jambon et fromage au thym

Mise en bouche

Millefeuille de légumes, façon Italienne

ou

Soupe froide de lentille verte, épeautre et huile d'olive vierge d'Opio

Entrée

Foie Gras de canard mi-cuit en terrine à la betterave marinée au St Joseph, réduction de marinade, croquant aux noisettes

ou

Cuisses de caille confites aux senteurs d'Asie, caramel de citron vert, tagliatelles de carotte al dente

Trou Normand

Granité pêche blanche et Cointreau

ou

Granité au citron romarin et Vodka

Plat

Filet de Veau sauce brune au thym et son sauté de Pomme de Terre

ou

Bar de ligne grillé de Méditerranée sauce Vierge aux cébettes et jeunes légumes braisés

Fromage Maître Affineur

Dessert

Sablé breton en osmose de framboise et poivron

ou

Croquant de chocolat aux saveurs de cacahuètes

Mignardises & Café

MENU « GASTRONOMIQUE »

Durée : environ 3h30

89€ HT / PERS

Cocktail apéritif 5 pièces luxe

Sélection de verrines du moment

Mise en bouche

Fleur de courgette farcie

ou

Petit tartare de coquilles St Jacques

Entrée

Médaille de homard bleu, tacheté de Caviar en gelée de champagne

ou

Tartelette fine aux mini légumes, fleurs et herbes, crème d'ail à la Libanaise

Premier Plat

Parfait de magret de canard en millefeuille de mangue, petites tomates confites à la rose.

ou

Filets de Sole farcis de crustacés et glacés au beurre de moules de Bouchot, écailles de cèpes

Trou Normand

Granité pêche blanche et Cointreau

ou

Granité au citron romarin et Vodka

Deuxième Plat

Canon d'agneau confit aux quatre épices, petits légumes de saison au beurre d'Echiré salé, boulgour à la plancha, sauce brune à la menthe

ou

Médaille de Lotte au Speck caramélisé au basilic, risotto aux asperges

Fromage mètre affineur

Dessert

Nage d'exotisme truffée à la vanille des îles, écume coco.

ou

Nectar multivitaminé au coulant d'orange-carotte.

Mignardises & Café

AUTRES TARIFS

FORFAIT BOISSONS COMPLET

Kir Blanc de Blanc ou Blanc de Blanc piscine
Vins 3 couleurs / 1 bouteille pour 2 personnes
Blanc = Chardonnay ou Pinot Gris
Rouge = Cabernet sauvignon ou Merlot
Rosé = Côtes de Provence
Eaux, sodas, jus de fruits
Glaçons, verrerie

15,50 € ht / pers

CHAMPAGNE = Theophile by Roederer

25,00€ ht / bouteille

LE FORFAIT MATERIEL ARTS DE LA TABLE

Verrerie Élégance, Couverts inox
Assiettes porcelaine blanche (rondes ou carrées)
Nappage blanc coton et serviettes
Nécessaire de bar, d'office et platerie

9,50€ ht / personne

LE MOBILIER

Tables rondes ou longues, chaises Napoleon III

10,00€ ht / personne

LE PERSONNEL

Chef de cuisine, cuisiniers
(vacation minimum 5h)

36,00€ ht / h

Maitre d'hotel / 1 pour 20 convives
(vacation minimum 5h)

36,00€ ht / h

LA LOGISTIQUE

Transport Aller-Retour du matériel et des marchandises

Inclus