

COCKTAILS de RECEPTION

- Les prix comprennent : le service, les verres, le nappage dunicel blanc, les serviettes cocktail.
- Les prix ne comprennent pas la décoration florale.

- **BASE à 12 € / personne**

8 pièces / personne

~ **2 gaspachos** : Melon, tomate, ...

~ **2 mises en bouche**

roulés de crêpes & roulés de galettes, St Jacques sur blinis
mini chou lunch au crabe, mini Savarin aux 2 saumons
mini moelleux à la carotte

~ **2 canapés ou mini sandwiches**

crudités, poisson, charcuterie, fromage

~ **2 verrines**

tapenade de légumes, St Jacques, crabe, saumon fumé

~ **Soupe Champenoise**

pétillant, Cointreau, jus de citron, sucre de canne : **3 verres / pers**

- Faites-vous plaisir et étonnez vos invités en étoffant et personnalisant votre cocktail afin qu'il soit plus festif, plus ludique et surtout à votre image ...
- Voici quelques idées ...

L'animation " Plancha " à 4.50 € / personne

2 pièces / personne : brochette de poulet mariné, brochette de crevettes, brochette de magret, brochette de St Jacques

Supplément de 2.50€ / personne : avec 3 mini escalopes de foie gras / personne sur pic avec pains spéciaux et confitures

"Le Bar à huîtres " à 4.50 € / personne

2 huîtres / personne

L'animation " mini marmites chaudes " à 4.00 € / personne

2 pièces / personne : campagnarde & océane

La découpe de saumon fumé & / ou La découpe de jambon cru à 4.00 € / personne

2 pièces / personne

" La crêpe party " à 4.00 € / personne

2 pièces / personne : sucrées avec ses confitures ou salées avec ses garnitures aux légumes

" La fontaine de chocolat " à 4.50 € / personne

4 pièces / personne aux fruits de saison