

FORMULES COCKTAILS

Sur la base de : **50** personnes

Cocktail Saveurs

Pièces de cocktail - 192 pièces

2 "Les Basics Chics"

*Courgette, Tartare de Saumon à la Ciboulette
Aumônière végétarienne, cueillette du jardin
Verticale de Carotte, Céleri parfumée à l'Orange, Germes de petits Pois*

2 "Les Légumes Chocs"

*Champignon brun, Magret fumé, Betterave Chioggia
Ratte Vapeur, Saumon fumé, Crème citron vert
Tomate cerise, Chèvre frais parfumé à la Menthe*

1 Buffet, nappage, matériel de service, verrerie

1 Maître d'hôtel

MONTANT H. T. "COCKTAIL" * :	1 390,00 €
-------------------------------------	-------------------

* hors Boissons

Cocktail Découverte

Pièces de cocktail - 192 pièces

2 "Les Basics Chics"

*Courgette, Tartare de Saumon à la Ciboulette
Aumônière végétarienne, cueillette du jardin
Verticale de Carotte, Céleri parfumée à l'Orange, Germes de petits Pois*

2 "Les Légumes Chocs"

*Champignon brun, Magret fumé, Betterave Chioggia
Ratte Vapeur, Saumon fumé, Crème citron vert
Tomate cerise, Chèvre frais parfumé à la Menthe*

Les Croc' Sandwiches 90 pièces

2 Plateaux (45 pièces)

*Wrap, Haddock, Sauce Tartare, Radis noir, Iceberg
Cube, Ricotta, Aubergine snackée, purée d'Olives Kalamata
Wrap Végétarien Courgette, Roquette, Tomate confite, Chou à l'indienne*

Petits fours frais sucrés 144 pièces

3 Plateaux (48 pièces)

assortiment

1 Buffet, nappage, matériel de service, verrerie

1 Maître d'hôtel

MONTANT H. T. "COCKTAIL" * :	1 900,00 €
-------------------------------------	-------------------

* hors Boissons

Cocktail Dégustation

Pièces de cocktail - 288 pièces

2 "Les Basics Chics"

*Courgette, Tartare de Saumon à la Ciboulette
Aumônière végétarienne, cueillette du jardin
Verticale de Carotte, Céleri parfumée à l'Orange, Germes de petits Pois*

2 "Les Légumes Chocs"

*Champignon brun, Magret fumé, Betterave Chioggia
Ratte Vapeur, Saumon fumé, Crème citron vert
Tomate cerise, Chèvre frais parfumé à la Menthe*

2 "Les Incontournables"

*Pain Suédois, Carpaccio de Bœuf, Sauce Tartare, Céleri et Champignon brun
Daurade et Citron vert, Riz Japonais parfumé
Salsifis à l'Huile de Noisette, Magret Fumé, pickles d'Oignons rouge*

Les Croc' Sandwiches 90 pièces

2 Plateaux (45 pièces)

*Wrap, Haddock, Sauce Tartare, Radis noir, Iceberg
Cube, Ricotta, Aubergine snackée, purée d'Olives Kalamata
Wrap Végétarien Courgette, Roquette, Tomate confite, Chou à l'indienne*

Pièces sucrées 192 pièces

4 Plateaux (48 pièces)

assortiment

1 Buffet, nappage, matériel de service, verrerie

1 Maître d'hôtel

MONTANT H. T. "COCKTAIL" * :	2 369,00 €
-------------------------------------	-------------------

* hors Boissons

Accueil / Petit Déjeuner / Pause

Buffet

Petit déjeuner : *Mini viennoiseries (2 par personne)*

Pause : *Petits fours secs*

Café expresso

Thé

Jus d'oranges

Eau minérale

1 Buffet, nappage, matériel de service, verrerie, tasses

1 Maître d'hôtel

MONTANT H. T. "COCKTAIL" :

930,00 €

COCKTAIL A LA CARTE

Prix unitaires H. T. (T. V. A. 10%)

Pièces de cocktail

Le plateau de 45 pièces _____ **133,00 €**

"Les Basics Chics"

*Courgette, Tartare de Saumon à la Ciboulette
Aumônière végétarienne, cueillette du jardin
Verticale de Carotte, Céleri parfumée à l'Orange, Germes de petits Pois*

"Les Légumes Chocs" _____ **154,00 €**

*Champignon brun, Magret fumé, Betterave Chioggia
Ratte Vapeur, Saumon fumé, Crème citron vert
Tomate cerise, Chèvre frais parfumé à la Menthe*

"Les Incontournables" _____ **154,00 €**

*Pain Suédois, Carpaccio de Bœuf, Sauce Tartare, Céleri et Champignon brun
Daurade et Citron vert, Riz Japonais parfumé
Salsifis à l'Huile de Noisette, Magret Fumé, pickles d'Oignons rouge*

Les Croc' Sandwiches

Plateau de 45 pièces _____ **136,00 €**

*Wrap, Haddock, Sauce Tartare, Radis noir, Iceberg
Cube, Ricotta, Aubergine snackée, purée d'Olives Kalamata
Wrap Végétarien Courgette, Roquette, Tomate confite, Chou à l'indienne*

Divers salé

Allumettes feuilletées (60 pièces) _____ **33,50 €**

assortiment : emmental, paprika, sésame, pavot bleu

Mélange salé (1 kg) _____ **14,50 €**

assortiment : cacahuètes, noisettes, noix de cajou, pistaches...

Pièces sucrées

Petits fours frais (48 pièces) _____ **154,00 €**

assortiment

Petits fours secs (1kg) _____ **25,50 €**

assortiment

Mini viennoiseries _____ **1,20 €**

BOISSONS

Prix unitaires H. T.

Les Softs (T. V. A. 10%)

Eau de source « Cristaline » 150 cl	1,50 €
Eau de source « Vittel » 100 cl	2,40 €
« Perrier » 100 cl	3,50 €
« Badoit » 100 cl	2,95 €
« Coca Cola » 150 cl	3,50 €
« Schweppes » 75 cl	3,80 €
Jus d'orange ou fraise « Caraïbos » 100 cl	4,10 €

Divers (T. V. A. 10%)

Café expresso (dosette)	0,90 €
Thé (sachet)	0,50 €

Les Alcools (T. V. A. 20%)

Whisky « Johnny Walker » 70cl	25,00 €
Vodka « Absolut » 70cl	23,40 €
Gin « Gordon's » 70cl	19,60 €
Porto rouge « Dobson » 75cl	12,80 €
Martini (rouge ou blanc)	14,50 €
Pastis « Ricard » 100cl	19,80 €
Crème de cassis 70cl	6,50 €

Les Vins (T. V. A. 20%)

Boordeaux bio "Château Moulin de Peyronin"	11,80 €
Chardonnay Cros Pujol	11,80 €
Cinsault et Syrah rosé	11,80 €
Cremant de Loire 75cl	15,90 €
Champagne de Propriétaire brut 75cl	29,40 €
Champagne "Roederer" brut 75cl	43,00 €

MATERIEL

Prix unitaires H. T. (T. V. A. 20%)

Matériel / vente

Gobelets 20/25cl par 50 :	5,60 €
Fûtes à champagne par 10 :	9,20 €
Serviettes papier blanches par 50 :	2,80 €
Verres isothermes 20cl avec touillettes par 40 :	5,60 €

Matériel / location

Bac à rafraîchir (24 bouteilles) avec glace	22,00 €
Buffet (2m) avec nappage	42,90 €
Verres (caisse de 36 unités)	25,00 €
Machine à café expresso	60,00 €
Bouilloire électrique	15,00 €

PERSONNEL (vacation de 5h minimum)

Prix unitaires H. T. (T. V. A. 20%)

Maitre d'hôtel	275,90 €
----------------	----------