NOS PIÈCES COCKTAIL

FAITES MAISON, ESSENTIELLEMENT
À BASE DE PRODUITS LOCAUX ET/OU BIO DE SAISON.
(SAUF LA PÂTE FEUILLETÉE)

Les salées

Gourmet

- Palet au parmesan et crème de saison
- Mousse de panais à l'aneth
- Gaufres à la truite fumée d'Anzin
- Mini flamiches au maroilles,
- Choux fourrés à la crème de fines herbes.
- Cuillères de champignons teriyaki et riz jasmin
- Mousse d'asperges en cornet
- Mini cake courgette fête
- Naan au cheddar
- Toasts maison aux oeufs de truite d'Anzin
- Tartelette à l'oignon caramélisé et au fromage de chèvre
- Tartelette de Carélie façon mimosa.
- Méli-mélo d'été à la framboise
- Brochettes melon/jambon cru ou tomates/mozza

Gourmande

- Mini burger maison au jambon cru truffé.
- Mini burger maison steak, cheddar, cornichon. (supplément de 0.5€)
- Cannelé tomate chorizo
- Buns de rillettes
- Mini pizza siciliana
- Mini cake courgette fête
- Wrap arc en ciel de légumes
- Mini empanadilla (thon ou boeuf)
- Petit cornet de potatoes
- Fougasse aux légumes de saison et cheddar.
- Mini croque jambon cheddar
- Mini croque végété
- Mini pita à l'effiloché végété
- Mini madeleine aux lardons

Les sucrées

- Mousse au chocolat
- Mini cannelé bordelais
- Moelleux orange / amande
- Granola fruité de saison et coulis de fruits rouges
- Mini tartelette au café
- Verrine fraiser
- Muffin framboise chocolat blanc
- Brownie chantilly
- Sorbet maison du moment
- Chou fourré
- Rocher aux cacahuètes
- Cheesecake
- Gâteau renversé à l'ananas
- Pasteis de Nata
- Pulla (brioche finlandaise)
- Brioche perdue
- Mini madeleine au chocolat
- Tartelette au citron

Les formules

(prévoir 4 euros TTC supplémentaires par personne pour le service)

Formule
6 salées + 2 sucrées
16€ TTC

Formule
9 salées + 3 sucrées
21€ TTC

Formule
10 salées + 4 sucrées
24€ TTC

Formule
12 salées + 4 sucrées
26€ TTC

NOS PETITS PLUS

Les stands et shows

Bar à huîtres	En saison, des huîtres fraîches françaises avec déco	250€ /TTC
Jambon à la découpe	Nos jambons secs découpés devant vous	250€ /TTC
Bar à saucissons	Des saucissons de toutes sortes prédécoupés	150€ /TTC
Plancha au brasero	Viandes et poissons marinés et légumes à la plancha avec cuisinier	400€ /TTC
Plancha Teppanyaki	Boeuf mariné, légumes, riz et oeuf à la japonaise avec cuisinier	350€ /TTC
Paella show	La recette traditionnelle de la paella préparée devant vous	350€ /TTC
Granités	De la fraîcheur avec nos granités maison	170€ /TTC
Granités de cocktails	Mojitos, Piñaacolada, ou Margarita en libre-service dans nos machines à granités.	150€ /TTC
Stand cocktails	Notre Barmaid vous prépare à la demande vos cocktails favoris (hors prix des cocktails)	100€ /heure

Le mobilier extérieur

Les îlots de fauteuils, chiliennes, cubes lumineux (par 4) 12€ /îlot

Le brasero sans fumée (avec 2 sacs de pellets) 60€ /TTC

Les jeux

Babyfoot, put de golf, fléchettes verticales, cornhole, palets bretons, minipong, mölkky 10€ /jeu