

NOS PIÈCES COCKTAIL

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

Les salées

Gourmet

- Sablé à la crème de saison
- Crème de panais à l'aneth
- Gaufres à la truite fumée d'Anzin
- Demi chou aux oeufs de truite et crème citronnée
- Choux fourrés truite kombava.
- Cuillères de champignons teriyaki et riz jasmin
- Pièce de boeuf chimichurri
- Tartelette à l'oignon caramélisé et au bleu
- Méli-mélo d'été ou d'hiver à la framboise
- Fondue de poireaux et cracker moutardé
- Brochettes melon/jambon cru ou tomates marinées/mozza
- Velouté de saison
- Cassolette de légumes rôtis et crème de yaourt.
- Falafel et crème au tahin
- Verrine de saison
- Filo fête menthe
- Norimaki à la truite fumée
- Beignet de poireau indien / Beignet de courgette
- Dè de truite gravelax
- Wrap arc en ciel de légumes et houmous
- Cuillère de sarasin, fromage de chèvre

Gourmande

- Mini burger maison au jambon cru truffé.
- Mini burger dauphinois
- Mini burger végété
- Mini flamiches au maroilles
- Cannelé à la tomate, graines de tournesol et pesto.
- Buns de rillettes et cornichon
- Mini empanadilla (thon ou boeuf)
- Fougasse aux légumes de saison.
- Mini croque jambon cheddar
- Mini croque végété
- Croquetas au comté piment d'espelette
- Croquetas aux champignons
- Chorizo poêlé
- Mini cassolette (Carbonade, poulet coco, rougail saucisse)
- Mini pizza siciliana
- Tarte fine tomate-moutarde
- Samossa de saison
- Bun curcuma, noix, chaource, confiture d'abricot
- Navette sésame truite fumée
- Mini arancino champignon
- Oeuf mimosa pimpé
- Naan sauce cheddar

Les formules

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

Formule
6 salées + 2 sucrées
16€ TTC

Formule
10 salées + 2 sucrées
21€ TTC

Formule
11 salées + 3 sucrées
24€ TTC

Formule
13 salées + 3 sucrées
28€ TTC

NOS PIÈCES COCKTAIL

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

Les sucrées

- Mousse au chocolat
- Mini cannelé bordelais
- Moelleux orange / amande
- Mini Tiramisu
- Mini tartelette au café
- Verrine fraiser
- Muffin fraise rhubarbe chocolat blanc
- Brownie aux éclats de noisettes
- Sorbet aux fruits de saison. (ex: framboise, pêche, orange, melon, pastèque...etc)
- Chou fourré
- Rocher aux cacahuètes
- Cheesecake aux fruits rouges
- Mini clafouti
- Cinnamon Roll
- Brochette de brioche perdue
- Mini madeleine au chocolat
- Tartelette au citron
- Tarte au chou
- Crème patissière citronnée aux fruits de saison
- Brochettes de fruits bio de saison
- Mini cookie aux 3 chocolats
- Boule mangue-coco
- Panna cotta speculoos pêche abricot

Les formules

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

Formule
6 salées + 2 sucrées
16€ TTC

Formule
10 salées + 2 sucrées
21€ TTC

Formule
11 salées + 3 sucrées
24€ TTC

Formule
13 salées + 3 sucrées
28€ 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	120 /TTC
Granités de cocktails	Mojitos, Piña colada, 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)	50€ /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