



*Prestations cocktails dinatoires
proposées aux entreprises*

Les pièces pour composer votre cocktail

Les verrines

Céviche de cabillaud, melon vert à la coriandre et lime
Piperade froide et crumble de parmesan
Panacotta de parmesan, pignons de pin et pesto de tomate
Tiramisu d'aubergines en verrine à la purée de tomates confites et crème de chèvre
Rouget barbet et petite brunoise de Nice au citron
Fiole de gaspacho de saison
Cuillère d'Houmous de poivrons rouge, tuile au pois chiche

Les bouchées froides

Foie gras mi cuit sur pain aux fruits
Truite de Norvège façon Gravlax sur moelleux aux poivrons
Tomates d'amour aux graines de sésame
Croque Monsieur Parisien
Mini Bretzel pastrami et oignons confits
Navette Vitello Tomato Cappero
Rouleau de printemps aux crevettes, lait de coco et cacahuètes
Rouleau de printemps végétarien aux 5 légumes
Maki aux noix, pommes et haddock fumé
Maki californien au saumon et à la mangue
Sablé de Provence au beurre d'olives et anchois
Macaron sablé au beurre de chorizo

Les bouchées chaudes

Croquetas au jambon et oignons nouveaux
Cubisme d'aranchini à la tomate et parmesan
Beignet de boudin noir et caramel à la pomme
Churros à la pomme de terre et piment d'Espelette
Roulade de galette Sarazin au jambon Serrano et tome aux thym
Tartelette aux carottes, cumin et amandes
Mini croissant au Saint Moret et au saumon
Bonbon au poulet, lait de coco et curry Madras
Bonbon à la Cacciatore (poulet, vin rouge, tomates, câpres, persil, olives noires et vertes)
Bonbon de canard au miel et à la cannelle
Roulé aux épinard, féta et amandes grillées
Mini burger de poulet aux champignons

Les mignardises sucrées

Variation de macarons
Rose des sables au chocolat au lait
Mini baba au limoncello
Financier aux noisettes et crémeux chocolat à l'orange
Mini tartelette sablée pistache framboise
Opéra aux fruits de saison
Eclair sous les tropiques
Croquant noisette chocolat
Mini tartelette banoffee

Les animations culinaires

Découpe de foie gras et sélection de chutney

Nous vous proposons de découvrir l'association du foie gras avec de nouvelles saveurs : au poivre, nature ou encore au piment d'Espelette, accompagné d'un chutney de figue, oignon et mangue, le tout servi avec notre sélection de pains de notre boulanger : pain d'épices, figues, fruits confits...
2-3 pièces/pers

.....

Découpe de truite de Norvège façon Gravlax, gaufres aux herbes et sauce aneth

Gaufres faites maisons aux herbes et agrémentées d'une sauce à l'aneth sur laquelle notre cuisinier déposera après une découpe des tranches de truite de Norvège façon Gravlax
2 pièces/pers

.....

Découpe jambon Serrano, pain à l'ail et piperade

(80 pers minimum)

Supplément 2,50€/pers

Devant vos invités, notre cuisinier tranchera de fines tranches de jambon Serrano que nous vous proposons d'accompagner avec un pain à l'ail et une piperade
3 pièces/pers

.....

Atelier risotto noir accompagné de brochettes de gambas à l'ail et au persil

Cuisson en direct d'un risotto riz noir que notre cuisinier vous servira avec une brochette de gambas à l'ail et au persil cuite sur Teppaniaki
1 pièce/pers

.....

Animation Soccas

Notre cuisinier réalisera devant vos invités des Soccas.

Crêpes niçoise à base de farine de pois chiche elles seront servies accompagnées de 2 garnitures : Un effiloché de volaille à l'italienne et une rilette de truite saumonée aux agrumes
2 pièces/pers

.....

Animation gaspacho

Un cuisinier réalisera en direct devant vos invités des variétés de gaspacho

Une animation fraîche et colorée !

- Concombre, pomme verte, noisettes
 - Courgette, tomates vertes et roquette
-

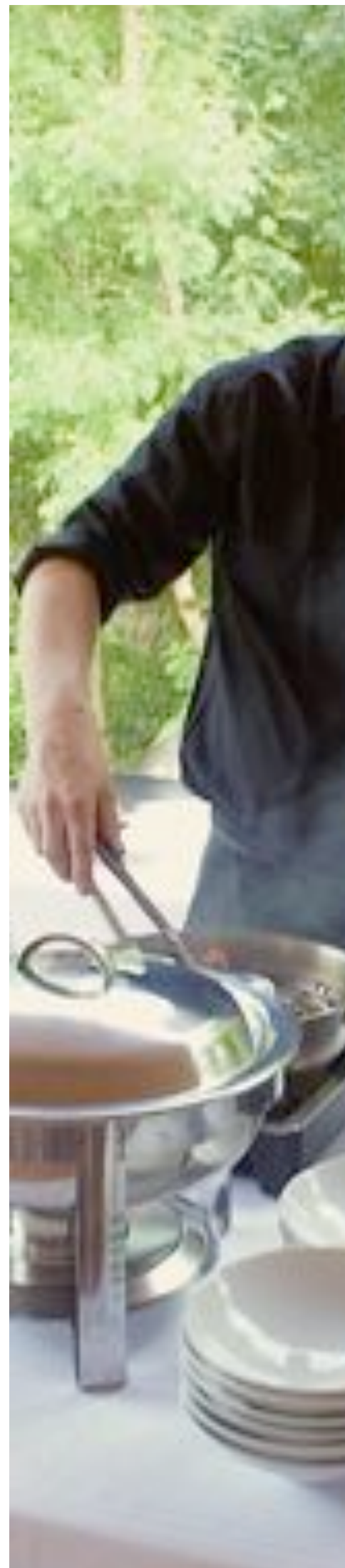
Le tout agrémenté de garnitures telles que des dés de fêta, des cubes de mozza, des oignons séchés...
2 pièces/pers

Prestations incluses

Le service (1 maître d'hôtel et 1 serveur pour 25 personnes)

Les boissons (Jus de chez Patrick Font, Limonade artisanale de Bélesta, Evian et San Pellegrino)

Le matériel (nappes buffet en tissu blanc, tumblers et serviettes jetables)



Choisissez la formule cocktail adaptée à vos besoins...

	Plateau de sucrés (40 pièces)	Plateau de salés (40 pièces)	Cocktail 1* (15 pièces/pers)	Cocktail 2 (16 pièces/pers + 1 animation)	Cocktail 3 (18 pièces/pers + 1 animation et fromage)	Cocktail 4 (22 pièces/pers + 1 animation et fromage)	Cocktail 5 (24 pièces/pers + 2 animations et fromage)
Les Verrines				1 pièces	2 pièces	3 pièces	4 pièces
Les Bouchées froides		5 pièces	6 pièces	6 pièces	6 pièces	7 pièces	7 pièces
Les Bouchées chaudes			6 pièces	6 pièces	6 pièces	7 pièces	8 pièces
Les Sucrés	5 pièces		3 pièces	3 pièces	4 pièces	5 pièces	5 pièces
Les animations			0	1	1+Fromage	1+ Fromage	2+ Fromage
Tarifs HT <i>(TVA 5,5% – livraison plateaux)</i> <i>(TVA 10% - service cocktail)</i>	42,00€* le plateau Hors boisson Minimum 2 plateaux	42,00€* le plateau Hors boisson Minimum 2 plateaux	21,00€/pers* Minimum de 30 pers	26,00€/pers	34,00€/pers	41,00€/pers	46,00€/pers

Pour accompagner votre cocktail Cooking4U vous suggère

Le verre de vin
3,50€ HT/pers

La bouteille de vin
Consultez notre carte des vins

La coupe de champagne
5,00€ HT/pers

Le verre de punch
2,50€ HT/pers

Le verre de sangria
2,50€ HT/pers

Le cocktail sans alcool
1,90€ HT/pers

(TVA 20%)

Notre carte des vins

Les bouteilles de blanc

Domaine Tariquet Sauvignon 100%
Année 2015 - IGP Côtes de Gascogne
9,00€ HT

Domaine Tariquet « Côté » - Chardonnay, Sauvignon
Année 2014 - IGP Côtes de Gascogne
10,00€ HT

Cent pour cent Chardonnay - François Pourel
Année 2014 - IGP Vin de Pays d'Oc
9,00€ HT

Domaine de Labarthe
Année 2012 - AOC Premières Côtes Gaillac
9,00€ HT

Domaine Lafage Cadireta - Mas Miraflores
Année 2015 - IGP - Côtes Catalane
11,50€ HT

Château Marmorières
Année 2015 - AOC – La Clape
9,00€ HT

Les bouteilles de rouge

Château Plaisance Louis et Marc Penavayre
Année 2014 - AOC Fronton
10,00€ HT

Domaine Rouïre-Segur - Cuvée Tradition
Année 2014 - AOC Corbières
9,00€ HT

Domaine Lafage - Cuvée Authentique
Année 2014 - AOP Côtes du Roussillon
11,50€ HT

La Bastide Saint Loup - Pic Saint Loup
Année 2014 - AOP Coteaux du Languedoc
10,00€ HT

Domaine Lavigne - Saumur Champigny
Année 2014 - AOC Saumur Champigny
11,50€ HT

Château Aquéria
Année 2014 AOC - Côtes du Rhône
10,00€ HT

Notre conseil : 1 bouteille pour 5 personnes





Nous contacter

L'atelier de Stéphane

EURL COOKING4U

3 chemin de Tartaloché - 31 180 Rouffiac Tolosan

05 61 09 81 09 - 06 61 82 22 69

Adresse mail : contact@cooking4u.fr

Site internet : www.cooking4u.fr

Nous suivre sur

