COOKING4U
STEPHANE REAU

Prestations cocktails dinatoires proposées aux entreprises

Les pièces pour composer votre cocktail

Les bouchées

Foie gras mi cuit sur pain aux fruits
Truite de Norvège façon Gravlax sur moelleux aux poivrons
Tomates d'amour aux graines de sésame
Roulade de galette Sarrazin au jambon Serrano et tome aux thym
Carott Cake crème piquillos
Financier aux poires, crème de roquefort et noix de Pécan
Moelleux citron crème tomate séchée
Bonbon de canard au miel et à la cannelle

Les petites fritures

Croquetas de jambon et oignons nouveaux
Beignet de boudin noir et caramel à la pomme
Cubisme d'aranchini à la tomate et parmesan

Les petits sandwichs et burgers

Croque Monsieur Parisien
Mini Bretzel pastrami et oignons confits
Navette Vitello Tomato Cappero
Mini croissant au Saint Moret et au saumon
Mini burger de poulet aux champignons
Eclair mimosa et caramel de sésame
Mini sandwich à l'encre de seiche, guacamole et saumon fumé
Burger de bœuf en pomme rösti
Wrap Mexicain

Les bouchées asiatiques

Rouleau de printemps aux crevettes, lait de coco et cacahuètes
Maki californien au saumon et à la mangue
Samoussa crevettes, coco et curry Madras

Les tartelettes, sablés et feuilletés

Tartelette aux carottes, cumin et amandes
Sablé crème de choux fleur, pesto de roquette citron et pétoncle
Tartelette Lorraine
Tartelette aux champignons arôme truffes
Corolle croustillante mousse magret fumé et vin de noix
Sablé de Provence au beurre d'olives et anchois
Sablé au beurre de chorizo et piment fumé
Palmito crème de cèpes
Duo d'escargots en coquille feuilletée

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

COOKING4U
STEPHANE REAU

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 crevettes Beurre Encre de seiche

Cuisson en direct d'un risotto riz noir que notre cuisinier
vous servira avec une brochette de crevettes à l'encre de seiche 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 rillette de truite saumonée aux agrumes
2 pièces/pers
…….

Animation gaspacho

Un cuisinier réalisera en direct devant vos invités des variétés de gaspacho
Une animation fraiche 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)

COOKING4U
STEPHANE REAU

Choisissez la formule cocktail adaptée à vos besoins…

	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	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	3 pièces	3 pièces	4 pièces	5 pièces	5 pièces
Les animations	0	1	1+Fromage	1+ Fromage	2+ Fromage
Tarifs HT *(TVA 5,5% – livraison plateaux)* *(TVA 10% - service cocktail)*	**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%)

COOKING4U
STEPHANE REAU

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 Miraflors
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

COOKING4U
STEPHANE REAU

Nous contacter

L'atelier de Stéphane

EURL COOKING4U

3 chemin de Tartaloche - 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