



Nos formules vin d'honneur

Saison mariage 2021

Nos formules

(6 pièces/pers)
9€/pers

(9 pièces/pers + 1 animation)
14€/pers

(7 pièces/pers + 2 animations)
18€/pers

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
Financier aux poires, crème de roquefort et noix de Pécan
Moelleux citron crème tomate séchée
Bonbon de canard au miel et à la cannelle
Céviche verte de gambas, vinaigrette fruit de la passion
Tartare de truite, câpres et poivre de Timut
Tataki de boeuf

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
Bun's 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 rôsti
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
Sablé mousse de betterave, maquereau fumé et agrumes
Panier de pommes de terre Périgourdine

Les animations culinaires

(en formule)

Découpe de saumon 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 Saumon Gravlax
2 pièces/pers
.....

Découpe jambon Serrano, pain à l'ail et piperade

(80 pers minimum)
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 des crevettes poêlées
2 pièce/pers
.....

Atelier friture

Supplément 1€/pers

Réalisé en extérieur, à travers cette animation, notre cuisinier vous fera voyager autour d'une déclinaison d'accras : traditionnel de morue, beignet de poulet au citron et beignet végétarien « le pakoras ».

Laissez vous tenter par cette animation originale
4 pièces/pers
.....

Plancha de mini brochettes

Amateurs de viandes et de poissons à travers cette animation nous vous proposons de vous laisser tenter par nos 4 sortes de mini brochettes : canard, bœuf, poulet et gambas/chorizo

Cuisson en direct sur plancha par notre cuisinier
3 pièces/pers
.....

Animation Soccas

Notre cuisinier réalisera devant vos invités des Soccas.

Crêpes Niçoise à base de farine de pois chiche 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

Notre 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
.....

Atelier vapeur

Notre cuisinier vous propose de déguster différentes bouchées vapeur (Funko aux crevettes,

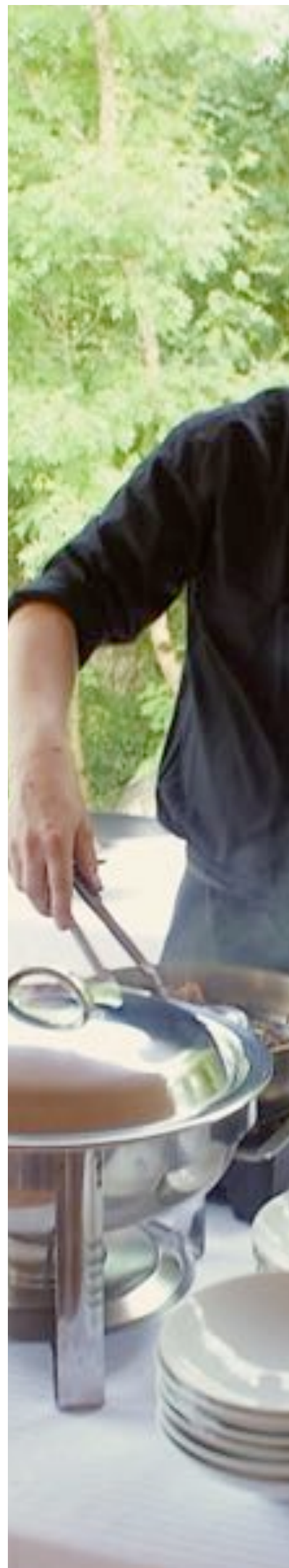
Xiu mai aux légumes et hsai long pao au porc) servis avec une sauce teriyaki,

espuma de choux fleur et petites herbes

3 pièces/pers



COOKING4U
STEPHANE REAU





Les animations culinaires

4,50 €/ pers

(en option)

Atelier Burger

Sélection de trois variétés de pain

Accompagnement : Steak Végétal, Kefta poulet au cumin, Steak haché

.....

Découpe de saumon Gravlax, gaufres aux herbes et sauce aneth

.....

Découpe jambon Serrano, pain à l'ail et piperade

.....

Atelier risotto noir accompagné de crevettes Beurre Encre de seiche

.....

Atelier friture

.....

Plancha de mini brochettes

.....

Animation Soccas

.....

Animation gaspacho

.....

Atelier vapeur



COOKING4U
STEPHANE REAU

Les boissons pour accompagner votre vin d'honneur

(en option)

Bar à rafraîchissement alcoolisé

3,20 €/pers

Punch : Classique ou Exotique ,
Sangria blanche,
Spritz

Service en Bonbonne en verre sur pied
Nappage du buffet, verres, glaçons

Bar à rafraîchissement

2,50€/pers

Orangeade,
Citronnade,
Thé Glacé gingembre menthe

Service en Bonbonne en verre sur pied
Nappage du buffet, gobelets, glaçons

Bar à Mojito

360€ env. 125 verres

La base est marinée durant 4 jours

Se compose de trois rhums

(Havana club 3 ans, Havana club 7 ans, Captain Morgan Spices)

Nappage du buffet, verres, glaçons, service

Soupe de champagne aux fruits

9€/pers

Tireuse à bière

190 € (Hors consigne)

Bière St Omer fût de 30 litres env. 125 verres

Gobelets en plastique

Tout fût entamé est dû

Vin / Champagne

(Consulter notre carte des vins)



***Sont inclus dans nos prestations
Pour le vin d'honneur***

Boissons sans alcool

Jus de fruits Patrick Font et limonade artisanale de Bélesta, eau plate et eau gazeuse

1 bouteille de soft pour 8 personnes

1 bouteille d'eau plate pour 6 personnes

1 bouteille d'eau gazeuse pour 8 personnes

Le nappage des buffets
(1 seul coloris possible)

Les vasques à boissons

La verrerie
(2 types de verre au choix)

Les serviettes en papier

Les glaçons : cubes et paillettes

Le service
(1 serveur pour 25 personnes)

Trajets compris dans un rayon de 40kms aller et 40kms retour

***Ne sont pas inclus dans nos prestations
Pour le vin d'honneur***

Les boissons avec alcool

Nappage de toutes autres tables autre que celle du buffet
(Nappage en supplément 13,20€/nappe)

Verres supplémentaires
(Flutes, verres à vin ou tumblers 0,30€/verre)