



Nos formules vin d'honneur

Saison mariages 2023

Nos formules

(6 pièces/pers)
10€/pers

(9 pièces/pers + 1 animation)
15€/pers

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

Les pièces pour composer votre cocktail

Les bouchées

Bille de foie gras aux noisettes torréfiées
Blinis artichauts, œufs de poisson volant
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 aux olives noires tomate séchée
Bonbon de canard au miel et à la cannelle
Tartare de crevettes, melon verte vinaigrette fruit de la passion, gingembre, coriandre
Tartare de truite, câpres et poivre de Timut
Tataki de bœuf

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
Crevette Panko et crème d'avocat

Les petits sandwichs et burgers

Mini sandwich suédois, fromage de brebis et légumes grillés
Mini Bretzel pastrami et oignons confits
Navette Vitello Tomato Cappero
Mini croissant au Saint Moret et au saumon
Faluche de poulet aux champignons
Burger de bœuf en pomme rôsti
Wrap Mexicain
Caroline Aïoli merlu

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 ricotta, épinards et noix de muscade
Tartelette aux carottes, cumin et amandes
Tartelette crème de choux fleur, pesto de roquette citron et pétoncle
Feuilleté aux champignons arôme truffes magret fumé
Corolle croustillante mousse gorgonzola et noisettes
Sablé de Provence au beurre d'olives et anchois
Aumônière d'escargots

Les animations culinaires

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 la tomate et crème de poivrons

*(80 personnes minimum)
Devant vos invités, notre cuisinier tranchera de fines tranches de jambon Serrano
que nous vous proposons d'accompagner avec un pain à la tomate et crème de poivrons*

Riz vénéré accompagné de crevettes, beurre ail, persil

*Cuisson en direct d'un 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
3 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 crevettes/chorizo
Cuisson en direct sur plancha par notre cuisinier
3 pièces/pers*

Animation Soccas

*Notre cuisinier réalisera devant vos invités des Soccas.
Galette Niçoise à base de farine de pois chiche accompagné de 2 garnitures :
Un effiloché de volaille à l'italienne et une rilette de truite saumonée aux légumes confits
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, lait de coco et menthe fraîche
- Poivrons pastèque
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



Atelier Dip-in

Variétés de dip-in « maison » présentés sur buffet

- Tapenade artichaut, épinard et amandes

- Houmous traditionnel

*- Houmous aux courgettes, poivrons rouges, St Morêt ail et pain de mie
Le tout accompagné de croustilles et gressins*

Le grand Viennois

Grand pain viennois, découpé et garnit en direct par notre cuisiniers

2 garnitures : le niçois, le poulet tandoori

2 pièces/pers

Nos suggestions supplémentaires pour agrémenter votre buffet

Panier de gougères

15€

(30 pièces)

Panier de mini-nems

Assortiment de nems

20€

(50 pièces)

Panier acras de morue

15€

(30 pièces)



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, menthe
fraîche et citrons tranchés)

Service en bonbonne
Nappage du buffet, verres, glaçons, service

Soupe de champagne aux fruits

9€/pers

Tireuse à bière

190 € (Hors consigne)

Bière Blonde fût de 30 litres env. 125 verres

Gobelets en plastique

Tout fût entamé est dû

Glaçon

(pour votre fin de nuit)

3,50€ les 2 kg



Sont inclus dans nos prestations
Pour le vin d'honneur

Boissons sans alcool

Jus de fruits Patrick Font, 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)

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 0,36€/verre)

