



Prestations cocktails dinatoires

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 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
Crevette Panko et crème d'avocat

Les petits sandwiches 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 rösti
Wrap Mexicain
Caroline Aioli 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 chou 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 mignardises sucrées

Macaron basilic
Royal chocolat
Rose des sables au chocolat au lait
Mini tartelette banoffee
Mini tartelette sablée pistache framboise
Cheese cake spéculos citron
Choux bounty
Mini baba au limoncello
Cannelé au Rhum
Mini tatin de pommes
Petite tropézienne
Tartelette 100% chocolat

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

*(30 pers minimum)
(<70 personnes : supplément de 3,20€)
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*

.....

Animation Soccas

*Notre cuisinier réalisera devant vos invités des Soccas.
Galette niçoise à base de farine de pois chiche elles seront servies accompagnées de 3 garnitures :
Un effiloché de volaille à l'italienne et une rilette de truite saumonée aux légumes confits
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, 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 chou fleur et petites herbes
2 pièces/pers*

.....

Atelier Dip-in

*- 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 garni en direct par notre cuisiniers
2 garnitures : le niçois, le poulet tandoori
2 pièces/pers*

Prestations incluses

*Le service (1 maître d'hôtel pour 40 personnes + cuisinier)
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 bouchées asiatiques		1 pièces	2 pièces	3 pièces	4 pièces
Les tartelettes, sablés et feuilletés + Les petits sandwichs et burgers	6 pièces	6 pièces	6 pièces	7 pièces	7 pièces
Les petites fritures + Les bouchées	6 pièces	6 pièces	6 pièces	7 pièces	8 pièces
Les mignardises sucrées	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) café non inclus **pain inclus	21,00€/pers* Minimum de 30 pers	26,00€/pers	34,00€/pers	41,00€/pers	46,00€/pers

Nos suggestions supplémentaires

Panier de gougères - 14,22€ HT
(30 pièces)

Panier de mini-nems – 18,96€ HT
(50 pièces)

Panier acras de morue - 14,22€HT
(30 pièces)

TVA 5,5%



COOKING4U
STEPHANE REAU

Pour accompagner votre cocktail Cooking4U vous suggère

Le verre de vin
3,50€ HT/pers

Accords mets et vins
Nous consulter

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%)

Accords mets et vins

Les bouteilles de blanc

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

Les bouteilles de rouge

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

Notre conseil : 1 bouteille pour 5/6 personnes

Nous pouvons vous proposer d'autres vins sur demande





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



CAPITAL DE 120000€ - SIRET 524 631 421 00020 – NAF 5621Z