

*Un esprit artisanal
la culture de l'excellence*

Installé à Rouffiac-tolosan depuis 2009, Cooking4U vous réserve un service sur mesure pour la réussite de votre réception, inauguration, dîner de gala, séminaire, incentive ou lancement de produit.

Nos cuisiniers privilégient les produits régionaux, le respect des saisons et offrent une carte de mets créatifs autour d'animations culinaires originales.

Dans l'ambiance de votre choix, nous garantissons un service sur mesure où implication et sens du détail seront les maîtres mots.



COLLECTION COCKTAILS



COOKING4U

L'after work

15 € TTC / 13,63 € HT

Service inclus à partir de 60 pers

En deçà de ce nombre, service en supplément

1 coupe de champagne par personne

Blinis crème d'artichaut et œufs de truite

Financier aux poires, crème de roquefort et noix de pécan

Tartare de truite en verrine, câpres et poivre de timut

Le double B (Blinis Bœuf, cheddar et BBQ sauce)

Wrap végétarien mexicain

Prestations incluses

Le service (1 maître d'hôtel pour 50 personnes + 1 cuisinier)

Les boissons (Jus de chez Patrick Font, limonade et Cola artisanale de chez

Laurent Michau, Eau plate, eau gazeuse)

Le matériel (buffets nappés blanc ou noir, verrerie, décor et serviettes jetables)

Suggestions, animations culinaires et boissons

en pièce jointe...

COOKING4U - STÉPHANE RÉAU

+33 (0)6 61 82 22 69

www.cooking4u.fr

contact@cooking4u.fr



Le Classique
18 € TTC / 16,36€ HT

Service inclus à partir de 50 pers

En deçà de ce nombre, service en supplément

Pièces froides

Financier aux poires, crème de roquefort et noix de pécan
Moelleux aux olives noires et mousseline de tomate séchée
Mini Bretzel au pastrami et oignons confits
Corolle croustillante mousse gorgonzola et noisettes rapées
Tataki de bœuf sur ardoise
Mini sandwich suédois au fromage de brebis et légumes grillés

Pièces chaudes

Le double B (Blinis Bœuf, cheddar et BBQ sauce)
Tartelette aux carottes, cumin et amandes
Feuilleté aux champignons arôme truffes magret fumé

Mignardises

Macaron au basilic
Mini tartelette banoffee
Mini baba au limoncello

Prestations incluses

Le service (1 maître d'hôtel pour 50 personnes + 1 cuisinier)
Les boissons (Jus de chez Patrick Font, limonade et Cola artisanale de chez Laurent Michau, Eau plate, eau gazeuse)
Le matériel (buffets nappés blanc ou noir, verrerie, décor et serviettes jetables)
Buffet café / thé Lavazza

Suggestions, animations culinaires et boissons

en pièce jointe...

L'équilibre

25€ TTC / 22,32€ HT

Service inclus à partir de 40 pers

En deçà de ce nombre, service en supplément

Pièces froides

Truite de Norvège façon Gravlax sur moelleux aux poivrons

Tomates d'amour aux graines de sésame

Tartare de crevettes, melon vert, vinaigrette au fruit de la passion, gingembre et coriandre

Mini sandwich suédois, fromage de brebis et légumes grillés

Navette Vitello Tonnato con Capperi

Rouleau de printemps aux crevettes, lait de coco et cacahuètes

Maki californien au saumon et à la mangue

Corolle croustillante mousse gorgonzola et noisettes

Pièces chaudes

Tartelette ricotta, épinards et noix de muscade

Samoussa crevettes, coco et curry Madras

Feuilleté aux champignons arôme truffes magret fumé

Mignardises

Mini tartelette sablée pistache framboise

Cheese cake spéculos citron

Mini tatin de pommes

Prestations incluses

Le service (1 maître d'hôtel pour 50 personnes + 1 cuisinier)

Les boissons (Jus de chez Patrick Font, limonade et Cola artisanale de chez Laurent Michau, Eau plate, eau gazeuse)

Le matériel (buffets nappés blanc ou noir, verrerie, décor et serviettes jetables)

Buffet café / thé Lavazza

Suggestions, animations culinaires et boissons

en pièce jointe...

Le gourmand
30€ TTC / 27,27€ HT

Service inclus à partir de 40 pers

En deçà de ce nombre, service en supplément

Pièces froides

Bille de foie gras vin rouge cassis sur sablé et noisettes torréfiées
Blinis crème d'artichaut et œufs de truite
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
Tataki de bœuf sur ardoise
Caroline aioli merlu et graine de grenade
Tartelette crème de choux fleur, pesto de roquette citron et pétoncle
Sablé de Provence au beurre d'olives et anchois

1 animation (Choix en pièce jointe)

Pièces chaudes

Croquetas de jambon et ciboulette
Beignet de boudin noir et caramel à la pomme
Le double B (Blinis Bœuf, cheddar et BBQ sauce)
Aumônière d'escargots ail et persil

Mignardises

Royal chocolat
Mini tartelette sablée pistache framboise
Petite tropézienne

Prestations incluses

Le service (1 maître d'hôtel pour 50 personnes + 1 cuisinier)
Les boissons (Jus de chez Patrick Font, limonade et Cola artisanale de chez Laurent Michau, Eau plate, eau gazeuse)
Le matériel (buffets nappés blanc ou noir, verrerie, décor et serviettes jetables)
Buffet café / thé Lavazza

Suggestions, animations culinaires et boissons

en pièce jointe...

L'elegance

37€ TTC / 34,09€ HT

Service inclus à partir de 35 pers

En deçà de ce nombre, service en supplément

Pièces froides

Bille de foie gras vin rouge cassis sur sablé et noisettes torréfiées

Truite de Norvège façon Gravlax sur moelleux aux poivrons

Tomates d'amour aux graines de sésame

Tartare de crevettes, melon vert, vinaigrette au fruit de la passion, gingembre et coriandre

Tataki de bœuf sur ardoise

Rouleau de printemps aux crevettes, lait de coco et cacahuètes

Maki californien au saumon et à la mangue

Tartelette crème de choux fleur, pesto de roquette citron et pétoncle

Moelleux aux olives noires et mousseline de tomate séchée

1 animation (Choix en pièce jointe)

Plateau de fromages (sélection de notre fromager)

Pièces chaudes

Roulade de galette sarrasin au jambon Serrano et cantal

Croquetas de jambon et ciboulette

Crevette Panko et crème d'avocat

Bonbon de canard au miel et à la cannelle

Le double B (Blinis Bœuf, cheddar et BBQ sauce)

Mignardises

Royal chocolat

Rose des sables au chocolat au lait

Mini tartelette sablée pistache framboise

Choux bounty

Prestations incluses

Le service (1 maître d'hôtel pour 50 personnes + 1 cuisinier)

Les boissons (Jus de chez Patrick Font, limonade et Cola artisanale de chez

Laurent Michau, Eau plate, eau gazeuse)

Le matériel (buffets nappés blanc ou noir, verrerie, décor et serviettes jetables)

Buffet café / thé Lavazza

Suggestions, animations culinaires et boissons

en pièce jointe...

L'épicurien

38,50€ TTC / 35€ HT

Service inclus à partir de 35 pers

En deçà de ce nombre, service en supplément

1 verre de vin par pers (sélection de notre caviste)

Fingers

Le burger texan

Croque champignon comté et arôme de truffes

Tortilla andalouse

Verrine de légumes de saison sauce vierge

Empañadas de pollo

Rillettes de saumon pickles en verdure et espuma de yuzu

Sur buffet

Plateau de fromages (sélection de notre fromager)

Plateau de charcuterie (pickles et tomates confites)

Plateau de légumes croquant, sauce cocktail et citron

1 animation (Choix en pièce jointe)

Prestations incluses

Le service (1 maître d'hôtel pour 50 personnes + 1 cuisinier)

Les boissons (Jus de chez Patrick Font, limonade et Cola artisanale de chez Laurent Michau, Eau plate, eau gazeuse)

Le matériel (buffets nappés blanc ou noir, verrerie, décor et serviettes jetables)

Buffet café / thé Lavazza

Suggestions, animations culinaires et boissons

en pièce jointe...



Les animations culinaires

Le foie gras

Découpe de foie gras et sélection de chutney (supplément +1,50€TTC).

Foie gras maison , 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.

La truite

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.

Le Serrano

Découpe jambon Serrano, pain à la tomate et crème de poivrons.

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. 30 pers minimum - < 70 personnes : supplément de 3,20€

Le riz

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 pièces / pers.

Les 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.

COLLECTION AUTOMNE HIVER



COOKING4U

Les animations culinaires

Le gaspacho

Un cuisinier réalisera en direct devant vos invités des variétés de gaspachos.

Une animation fraîche et colorée ! Concombre, pomme verte, noisettes / Courgette, lait de coco et menthe fraîche / Poivrons pastèque. 2 pièces / pers

La 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 2 pièces / pers.

Le 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 garnit 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, Eau plate, eau gazeuse)
Le matériel (nappes buffet en tissu blanc, tumblers et serviettes jetables)

COOKING4U - STÉPHANE RÉAU

+33 (0)6 61 82 22 69 www.cooking4u.fr contact@cooking4u.fr   

COLLECTION AUTOMNE HIVER



Quelques suggestions

TVA au taux de 5,5 %

Nos paniers

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)



COOKING4U - STÉPHANE RÉAU

+33 (0)6 61 82 22 69 www.cooking4u.fr contact@cooking4u.fr   

COLLECTION AUTOMNE HIVER



COOKING4U

Mets et vins

TVA au taux de 20%

Propositions

Le verre de vin	3,50€ HT / pers.
Accords mets et vins	Nous consulter
La coupe de champagne	5,83€ 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.

Accords mets et vins

Les bouteilles de vin blanc Cent pour cent Chardonnay - François Pourel IGP Vin de Pays d'Oc	13,33€ HT
Les bouteilles de vin rouge La Bastide Saint Loup - Pic Saint Loup AOP Coteaux du Languedoc	13,33€ HT
Notre conseil : 1 bouteille pour 5/6 personnes	
Crémant Crémant Blanc Mouscaillo Notre conseil : 1 bouteille pour 6/7 personnes	19,17€ HT

COOKING4U - STÉPHANE RÉAU

+33 (0)6 61 82 22 69 www.cooking4u.fr contact@cooking4u.fr   