

Un esprit artisanal
La culture de l'excellence

Collection Automne - Hiver



COOKING4U

Collection Automne Hiver

DEJEUNER ASSIS

29,70€ TTC / 27,00€ HT

Service Inclus à partir de 40 personnes

Un supplément sera appliqué pour un nombre de convives inférieur à 40 personnes

Entrées

Œuf Bénédicte saumon fumé, sauce Spigol
ou
Velouté de potimarron, crumble de châtaigne

Plats

Pintade sauce chasseur, pommes grenaille, ail et persil
ou
Filet de merlu, mousseline de brocolis, pommes vapeur, beurre Nantais aux agrumes

Desserts

Baba au rhum, sirop d'agrumes et crème chantilly
ou
Tarte aux amandes, fruits de saison et coulis

Buffet café / thé Lavazza & pain artisanal

Prestations Incluses

Le service* (1 maître d'hôtel pour 25 personnes + 1 cuisinier)
Les boissons (eau plate et eau gazeuse)
Art de la table
Nappage et serviettes en coton blanc

* il est possible de demander du service en supplément ou qu'il soit imposé du fait de l'accessibilité du lieu de prestation et/ou du type de l'évènement. Supplément à la charge du client.

COOKING4U – Stéphane Réau

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





COOKING4U

Collection Automne Hiver

DEJEUNER ASSIS

31,90€ TTC / 29,00€ HT

Service Inclus à partir de 35 personnes

Un supplément sera appliqué pour un nombre de convives inférieur à 35 personnes

Entrées

Velouté de châtaigne à l'Armagnac

ou

Ravioles de crevettes, coco citronnelle, bouillon thaï

Plats

Blanquette de veau façon grand-mère et légumes de saison

ou

Parmentier de canard à la patate douce, sauce citron cardamome

Desserts

Baba au rhum, sirop d'agrumes et crème chantilly

ou

Royal triangulaire chocolat, coulis framboise et crème tonka

Buffet café / thé Lavazza & pain artisanal

Prestations Incluses

Le service* (1 maître d'hôtel pour 25 personnes + 1 cuisinier)

Les boissons (eau plate et eau gazeuse)

Art de la table

Nappage et serviettes en coton blanc

* il est possible de demander du service en supplément ou qu'il soit imposé du fait de l'accessibilité du lieu de prestation et/ou du type de l'évènement. Supplément à la charge du client.

COOKING4U – Stéphane Réau

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





COOKING4U

Collection Automne Hiver

DEJEUNER ASSIS

34,10€ TTC / 31,00€ HT

Service Inclus à partir de 35 personnes

Un supplément sera appliqué pour un nombre de convives inférieur à 35 personnes

Entrées

Foie gras au piment d'Espelette et sa brioche

ou

Petite aumônière et chou de pintade, châtaignes et son jus réduit

Plats

Dos de cabillaud, réduction au vin rouge, échalotes confites et mousse de céleri

ou

Filet de poulet fermier contisé, mousse d'artichaut, polenta crémeuse, sauce gremolata aux cèpes

Desserts

Finger chocolat, clémentine corse

ou

Tiramisu chocolat blanc & mangue

Buffet café / thé Lavazza & pain artisanal

Prestations Incluses

Le service* (1 maître d'hôtel pour 25 personnes + 1 cuisinier)

Les boissons (eau plate et eau gazeuse)

Art de la table

Nappage et serviettes en coton blanc

** il est possible de demander du service en supplément ou qu'il soit imposé du fait de l'accessibilité du lieu de prestation et/ou du type de l'évènement. Supplément à la charge du client.*

COOKING4U – Stéphane Réau

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





COOKING4U

Collection Automne Hiver

DINER ASSIS

40,70€ TTC / 37,00€ HT

Service Inclus à partir de 30 personnes

Un supplément sera appliqué pour un nombre de convives inférieur à 30 personnes

Entrées

Velouté de panais au lait de coco, oignons frits et chou romanesco
ou
Œuf mollet, échalotes aux agrumes et espuma Brillat-savarin

Plats

Joue de bœuf marengo, vin rouge et cacao, écrasé de pommes de terre, crème sure et ciboulette
ou
Dos de cabillaud, sauce matelote & échalotes, darphin de légumes

Desserts

Dacquoise 100% praliné
ou
Dôme ananas & noix de coco

Buffet café / thé Lavazza & pain artisanal

Prestations Incluses

Le service* (1 maître d'hôtel pour 25 personnes + 1 cuisinier)
Les boissons (eau plate et eau gazeuse)
Art de la table
Nappage et serviettes en coton blanc

** il est possible de demander du service en supplément ou qu'il soit imposé du fait de l'accessibilité du lieu de prestation et/ou du type de l'évènement. Supplément à la charge du client.*

COOKING4U – Stéphane Réau

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





COOKING4U

Collection Automne Hiver

DINER ASSIS

42,90€ TTC / 39,00€ HT

Service Inclus à partir de 30 personnes

Un supplément sera appliqué pour un nombre de convives inférieur à 30 personnes

Entrées

Velouté de potimarron, crumble de châtaigne, cèpes
ou
Foie gras au piment d'Espelette et sa brioche

Plats

Filet de magret aux poires, gâteau de pommes de terre
ou
Filet de volaille fermière contisé aux cèpes, polenta crémeuse

Desserts

Entremet poire chocolat et noisettes
ou
Tiramisu chocolat blanc & mangue

Buffet café / thé Lavazza & pain artisanal

Prestations Incluses

Le service* (1 maître d'hôtel pour 25 personnes + 1 cuisinier)
Les boissons (eau plate et eau gazeuse)
Art de la table
Nappage et serviettes en coton blanc

* il est possible de demander du service en supplément ou qu'il soit imposé du fait de l'accessibilité du lieu de prestation et/ou du type de l'évènement. Supplément à la charge du client.

COOKING4U – Stéphane Réau

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





COOKING4U

Collection Automne Hiver

DINER ASSIS

45,10€ TTC / 41,00€ HT

Service Inclus à partir de 25 personnes

Un supplément sera appliqué pour un nombre de convives inférieur à 25 personnes

Entrées

Ravioles de crevettes, coco citronnelle, bouillon thaï
ou
Aumônière de chou, pintade et foie gras, sauce arôme truffe

Plats

Tournedos de bœuf sur son canapé frit verte, jus réduit façon périgourdine et son espuma « sous-bois »
ou
Lieu jaune, mousseline de saumon et petits légumes, huile de homard, sauce Nantua

Desserts

Finger chocolat, clémentine corse
ou
Royal triangulaire chocolat, coulis framboise et crème tonka

Buffet café / thé Lavazza & pain artisanal

Prestations Incluses

Le service* (1 maître d'hôtel pour 25 personnes + 1 cuisinier)
Les boissons (eau plate et eau gazeuse)
Art de la table
Nappage et serviettes en coton blanc

* il est possible de demander du service en supplément ou qu'il soit imposé du fait de l'accessibilité du lieu de prestation et/ou du type de l'évènement. Supplément à la charge du client.

COOKING4U – Stéphane Réau

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





COOKING4U

Collection Automne Hiver

SOIREE DE GALA
55,00€ TTC / 50,00€ HT

Service Inclus à partir de 25 personnes (Un supplément sera appliqué pour un nombre de convives inférieur à 25 personnes)

Apéritif – 6 pièces cocktail (4 froides et 2 chaudes)

Royale de foie gras, espuma pomme Granny Smith
Maki californien au saumon et à la mangue
Tomates d'amour aux graines de sésame
Financier aux poires, crème de roquefort et noix de Pécan
Tartelette aux carottes, cumin et amandes
Croquetas de jambon blanc et oignons nouveaux

Entrées

Velouté de potimarron, crumble de châtaigne, cèpes
ou
Foie gras au piment d'Espelette et sa brioche

Plats

Filet de magret aux poires, gâteau de pommes de terre
ou
Filet de volaille fermière contisé aux cèpes, polenta crémeuse

Fromage Duo de Fromages

Desserts

Entremet poire chocolat et noisettes
ou
Tiramisu chocolat blanc & mangue

Buffet café / thé Lavazza & pain artisanal

Prestations Incluses

Le service* (1 maître d'hôtel pour 25 personnes + 1 cuisinier)
Les boissons (eau plate et eau gazeuse)
Art de la table
Nappage et serviettes en coton blanc

* il est possible de demander du service en supplément ou qu'il soit imposé du fait de l'accessibilité du lieu de prestation et/ou du type de l'évènement.
Supplément à la charge du client.

COOKING4U – Stéphane Réau

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





Boissons avec alcool au Verre (TVA 20%, verrerie et service inclus)

Vin (blanc, rouge ou rosé) -----	4,00€TTC / 3,33€HT
Kir (liqueur au choix : pêche, mûre ou cassis) -----	4,50€TTC / 3,75€HT
Coupe de Champagne -----	7,00€TTC / 5,83€HT
Soupe Champenoise aux fruits frais de saison & Cointreau -----	9,00€TTC / 7,50€HT
Coupe de Crémant -----	6,00€TTC / 5,00€HT
Soupe Crémantaise aux fruits frais de saison & Cointreau -----	8,00€TTC / 6,67€HT
Mojito -----	9,00€TTC / 7,50€HT
Spritz -----	7,50€TTC / 6,25€HT
Punch -----	7,00€TTC / 5,83€HT
Sangria Blanche -----	6,00€TTC / 5,00€HT
Bière Artisanale Les Frères Brasseurs (bouteille de 33cl : ambrée, blonde ou blanche) -----	4,50€TTC / 3,75€HT
Tireuse à bière (bière blonde, fût de 30 litres, environ 125 verres) -----	210€TTC / 175€HT
Fût (à l'unité, bière blonde, fût de 30 litres, environ 125 verres) -----	120,00€TTC / 100,00€HT

Boissons sans alcool au Verre (TVA 10%, verrerie et service inclus)

Cocktail sans alcool -----	3,50€TTC / 3,18€HT
(Fruit de la passion, mangue, orange, vanille, arôme amande, sucre roux)	
Rafraichissement sans alcool -----	4,50€TTC / 4,09€HT
(Orangeade / citronnade / thé glacé gingembre menthe / détox : citron, litchi, fraise, concombre)	
Softs -----	3,00€TTC / 2,73€HT
(Jus de fruits - orange, pomme, pomme/framboise - de chez Patrick Font, cola et limonade artisanales de chez Bélesta)	

Bouteilles (TVA 20%, verrerie et service inclus)

Vin Blanc -----	16,00€TTC / 13,33€HT
Cent pour cent Chardonnay, Domaine du Peyra, Languedoc Roussillon	
Vin Rouge -----	16,00€TTC / 13,33€HT
La Bastide Saint-Loup, Domaine du Peyra, Languedoc Roussillon	
Vin Rosé -----	16,00€TTC / 13,33€HT
La Rose des Vents, l'Opaline, Coteaux Varois en Provence	
Crémant -----	26,00€TTC / 21,67€HT
Domaine de Labarthe, Méthode Ancestrale, Gaillac	
Champagne -----	38,00€TTC / 31,67€HT
Champagne de Lozey, Brut Tradition	