

Un esprit artisanal
La culture de l'excellence

Collection Printemps - Été



COOKING4U

Collection Printemps Été

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

Gaspacho de pastèque et poivron, menthe fraîche

ou

Tartelette royale de pecorino et ses asperges tièdes au beurre demi-sel

Plats

Filet de poulet contisé à la mousse de poivrons, sauce poulette au piment de la Vera

ou

Cœur de Rumsteck, pommes Darphin, sauce périgourdine

Desserts

Tiramisu aux fraises

ou

Twix revisité

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 Printemps Été

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

Méli - Mélo de tomates et sa burrata, sauce pistou

ou

Verrine de saumon au sirop de betterave, crème de chou-fleur et huile condimentée

Plats

Quasi de veau rosé, beurre noisette à la sauge, ail confit, pignons de pin et tatin d'aubergines

ou

Terre et mer de maigre et pancetta, mousseline Spigol, pommes de terre Mona Lisa à l'ail

Desserts

Royal triangulaire chocolat, coulis framboise et crème tonka

ou

Dôme de mousse aux fruits rouges, verveine

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 Printemps Été

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

Panna cotta de foie gras, espuma pomme Granny Smith
ou
Tartare de veau façon Vitello Tonnato

Plats

Lieu jaune, mousseline de saumon et petits légumes, huile de homard, sauce Nantua
ou
Filet de magret, graines de fenouil, thym et miel, gâteau de pommes de terre

Desserts

Tartelette mousse citron et fruits de saison
ou
Tartelette Namelaka et sa glace au yaourt

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 Printemps Été

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

Truite façon Gravlax, vodka orange, espuma de betterave et blinis maison
ou
Méli-mélo de tomates et sa burrata, gelée de basilic

Plats

Épaule de veau confite 8 heures au lait de sauge et parmesan, pommes de terre fondantes
ou
Quasi de veau rosé, beurre noisette à la sauge, ail confit, pignons de pin

Desserts

Panna cotta verveine et framboise
ou
Twix revisité

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 Printemps Été

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

Verrine de saumon au sirop de betterave, crème de chou-fleur et huile condimentée
ou
Tartelette royale de pecorino, asperges tièdes au beurre demi-sel

Plats

Filet de rouget sur tarte fine, artichaut façon Niçoise et soupe de poissons de roche
ou
Cœur de Rumsteck, pommes Darphin, sauce morilles

Desserts

Royal triangulaire chocolat, coulis framboise et crème tonka
ou
Tiramisu aux fraises

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 Printemps Été

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

Tartare de veau façon Vitello Tonnato
ou
Tartare de daurade au yuzu et espuma d'avocat

Plats

Filet de canette aux épices douces, chausson de légumes de saison
ou
Fricassé de lotte et Saint-Jacques aux petits légumes, crème safranée

Desserts

Tartelette Namelaka et sa glace au yaourt
ou
Tartelette mousse citron et fruits de saison

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 Printemps Été

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

Verrine de saumon au sirop de betterave, crème de chou-fleur et huile condimentée
ou
Tartelette royale de pecorino et ses asperges tièdes au beurre demi-sel

Plats

Filet de rouget sur tarte fine, artichaut façon Niçoise, soupe de poissons de roche
ou
Cœur de Rumsteck, pommes Darphin, sauce aux morilles

Fromage Duo de Fromages

Desserts

Royal triangulaire chocolat, coulis framboise et crème tonka
ou
Tiramisu aux fraises

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	