



COOKING4U
STEPHANE REAU

Nos Formules Vin d'Honneur

Tous nos prix sont exprimés en euros et s'entendent en prix net (TTC)

Saison Mariages 2024/2025

(7 pièces/pers + 1 animation)

18€/pers

(7 pièces/pers + 2 animations)

22€/pers



Les Pièces pour Composer votre Cocktail

Les Bouchées

Bille de foie gras aux noisettes torréfiées
Blinis artichaut et œufs de truite
Truite de Norvège façon Gravlax sur moelleux aux poivrons
Tomates d'amour aux graines de sésame
Roulade de galette de sarrasin au jambon Serrano, cantal râpé et ciboulette
Financier aux poires, crème de roquefort et noix de pécan
Moelleux aux olives noires et tomates séchées
Bonbon de canard au miel et à la cannelle
Tartare de crevettes, melon vert, vinaigrette au fruit de la passion, gingembre et coriandre
Tartare de truite, câpres et poivre de Timut
Tataki de bœuf
Mini-choux aioli merlu

Les Petites Fritures

Croquetas de jambon blanc et oignons nouveaux
Beignet de boudin noir et caramel à la pomme
Cubisme d'arancini 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
Bun Vitello Tonnato
Mini pain burger brioché, mayonnaise câpres et thon, rondelle de concombre et tranche de quasi de veau
Mini croissant au St Môret et saumon
Double B
Burger bœuf, blinis, double cheddar, sauce barbecue
Wrap Mexicain Végétarien
Haricots rouges, fêta, citron vert, oignons rouges et coriandre

Les Bouchées Asiatiques

Rouleau de printemps aux crevettes, lait de coco et cacahuètes
Maki californien au saumon et à la mangue
Samoussa crevette, coco et curry Madras

Les Tartelettes, Sablés et Feuilletés

Tartelette ricotta, épinard et noix de muscade
Tartelette aux carottes, cumin et amandes
Tartelette crème de chou-fleur, pesto basilic et pétoncle
Feuilleté aux champignons, arôme truffe et dés de magret fumé
Corolle croustillante mousse gorgonzola et noisettes râpées
Sablé de Provence au beurre d'olive et anchois
Aumônière d'escargots, ail et persil

Pièces froides
Pièces chaudes

Les Animations Culinaires

Découpe de Foie Gras et sélection de chutney – 2/3 pièces par pers (supplément de 1,50€/pers)

Foie gras maison, accompagné d'un chutney de figues, d'oignons et de mangue, le tout servi avec une sélection de pains de notre boulanger : pain d'épices, pain aux figues, pain aux fruits confits ...

Découpe de Truite de Norvège façon gravlax, gaufres aux herbes et sauce aneth – 2 pièces par pers

Gaufres faites maison 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.

Découpe de Jambon Serrano, foccacia et piperade (80 personnes min, supplément de 4,50€/pers si nombre de convives inférieur)

Devant vos invités, notre cuisinier tranchera de fines tranches de jambon Serrano que nous vous proposons d'accompagner avec une foccacia et une piperade.

Plancha de Mini Brochettes – 3 pièces par pers

Amateurs de viande et de poisson, nous vous proposons de vous laisser tenter par nos 4 sortes de mini brochettes : canard, bœuf, poulet et crevette/chorizo. Cuisson en direct sur plancha par notre cuisinier.

Riz Vénéré accompagné de crevettes, beurre, ail et persil – 2 pièces par pers

Cuisson en direct d'un riz noir que notre cuisinier vous servira avec des crevettes poêlées.

Les Soccas – 2 pièces par pers

Notre cuisinier réalisera devant vos invités des Soccas (galettes Niçoises à base de farine de pois chiche). Elles seront servies accompagnées de 2 garnitures : un effiloché de volaille à l'Italienne et de rillettes de truite saumonée aux légumes confits.

Le Gaspacho – 2 pièces par pers

Notre cuisinier réalisera en direct devant vos invités 3 variétés de gaspacho, une animation fraîche et colorée !

- Concombre, pomme verte, noisettes
- Courgette, lait de coco et menthe fraîche
- Poivrons et pastèque

Le Vapeur – 3 pièces par pers

Notre cuisinier vous propose de déguster 3 bouchées vapeur : Funko aux crevettes, Xiu Mai aux légumes et Hsai Long Pao au porc, servies avec une sauce teriyaki et un espuma de chou-fleur.

Le Dip-In

Variétés de Dip-In maison, présentées sur buffet, le tout accompagné de croustilles et de gressins :

- Tapenade artichaut, épinard et amandes
- Houmous traditionnel
- Houmous aux courgettes, poivrons rouges, St Môret, ail et pain de mie

Atelier Friture – 3 pièces par pers (réalisé en extérieur, supplément de 1€/pers)

Notre cuisinier vous fera voyager autour de trois déclinaisons : accras de morue, beignets de poulet au citron et Pakoras (beignets de légumes Indiens).

Nouveauté ...

Bar à Huîtres !

Animation autour de la mer pour un cocktail 100% fraîcheur avec l'ouverture des huîtres sous les yeux de vos invités !

Formule à 8,50€/pers

2 huîtres Fines de Clair

Pain de seigle

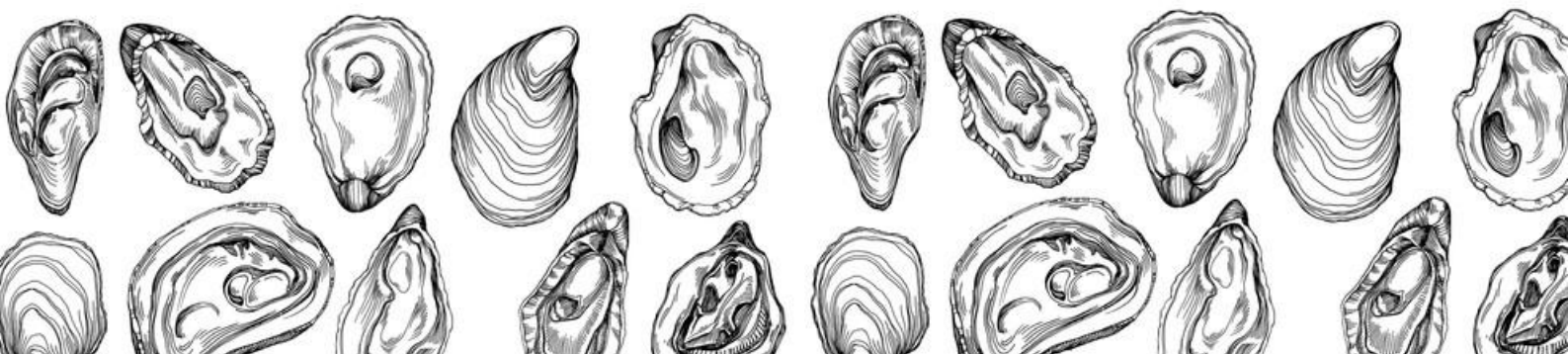
Beurre d'algues et beurre demi-sel maison

Vinaigre d'échalote et vinaigre asiatique maison

Tabasco

Citrons

Bar en cours de création, photo à venir ...



Quelques Suggestions

Nos Paniers pour Agrémenter votre Cocktail

Panier de Gougères (30 pièces)

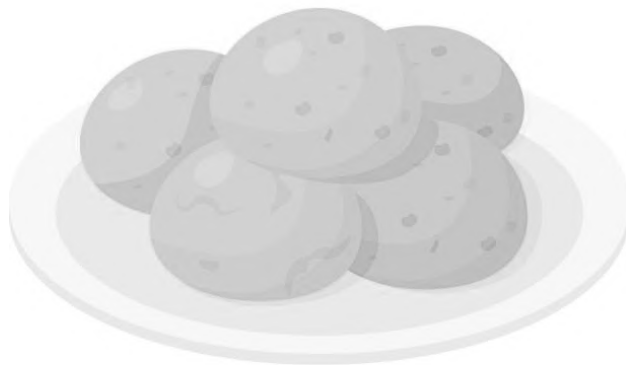
15€

Panier d'Accras de Morue (30 pièces)

15€

Panier de Mini-Nems (50 pièces)

20€



Les Boissons (en option)

Bar à Rafraîchissement Sans Alcool - 3,20€/pers

Orangeade, Citronnade, Thé Glacé Gingembre Menthe

Service en bonbonne en verre sur pied
Nappage du buffet, gobelets cartonnés 12cl, glaçons

Bar à Rafraîchissement Alcoolisé - 4€/pers

Punch Classique ou Exotique
ou Sangria Blanche
ou Spritz

Possibilité de choisir deux boissons en 50/50 à partir de 100 convives
Service en bonbonne en verre sur pied
Nappage du buffet, verres (tumblers / verres à vin / verres à Spritz), glaçons

Bar à Mojito - 435€ (environ 125 verres)

La base est marinée durant 4 jours et se compose de trois rhums :
Havana Club 3 Ans, Havana Club 7 Ans, Captain Morgan Spices
Avec menthe fraîche et citrons tranchés

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

Tireuse à Bière - 210€ (environ 125 verres, hors consigne)

Bière Blonde Krombacher, fût de 30 litres

Gobelets cartonnés 33cl

Fût de bière - 120€

Bière Blonde Krombacher, fût de 30 litres (tout fût entamé est dû)

Soupe Champenoise - 9€/pers

Aux fruits frais de saison et Cointreau

Soupe Crémantoise - 8€/pers

Aux fruits frais de saison et Cointreau

Cocktail sans alcool - 3,50€/pers

Fruit de la passion, mangue, orange, vanille, arôme amande, sucre roux

Glaçons - 3,50€ les 2 kg

Pour votre fin de nuit



Sont Inclus dans nos Prestations

Pour le Vin d'Honneur

Boissons Sans Alcool

Jus de fruits de chez Patrick Font (pomme, orange, pomme framboise), cola et limonade artisanales de chez Laurent Michau, eau plate Thonon et eau gazeuse Vals

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 (blanc)

Les vasques à boissons

La verrerie

2 types de verre au choix : tumblers / verres à vin / flûtes à champagne

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

Boissons Avec Alcool

Nappage d'autres tables (hormis celles du vin d'honneur)

Nappage en supplément 19,50€/nappe

Verres supplémentaires

Tumblers / verres à vin / flûtes à champagne à 0,40€/pièce