



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

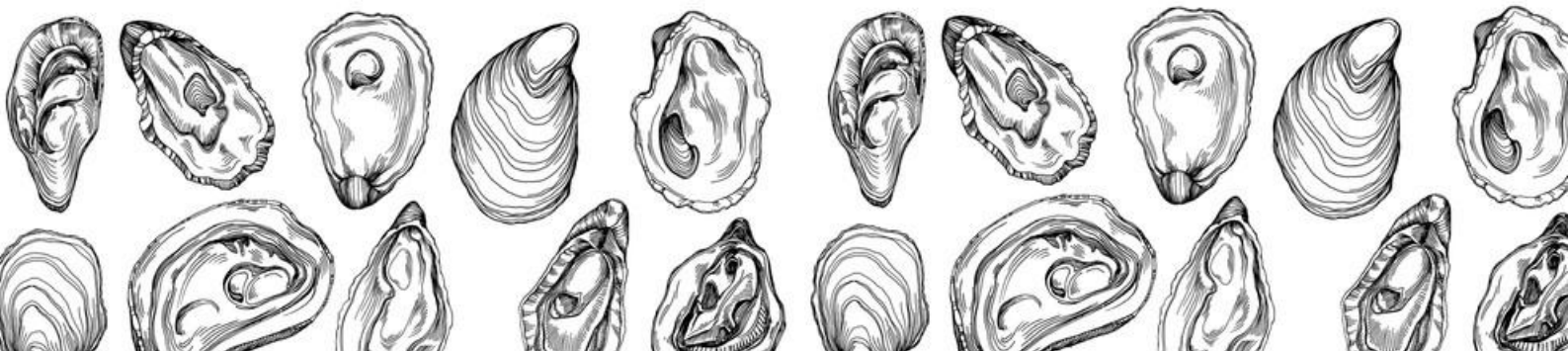
Beurre d'algues et beurre demi-sel maison

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)

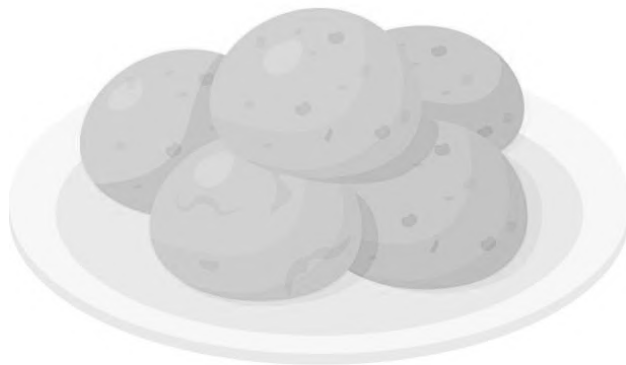
**15€**

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 Furstenberg, fût de 30 litres

Gobelets cartonnés 33cl

### **Fût de bière - 120€**

Bière Blonde Furstenberg, 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