



Formules Apéritif - minimum 20 pers.

Formule 1 à 5.20€/pers

- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Sablé breton (assortiment)
- 1 Tartelette (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)

Formule 2 à 6.30€/pers

- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Tartelette (assortiment)
- 1 Cuillère chinoise (assortiment)
- 1 Bretzel farci (assortiment)

Formule 3 à 7.20€/pers

- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Sablé breton (assortiment)
- 1 Cuillère chinoise (assortiment)
- 1 Moelleux carotte-houmous-écrevisse
- 1 Wrap (assortiment)

Formules Cocktail Dinatoire ou Déjeunatoire - minimum 20 pers.

Formule 4 à 16.80€/pers

- 1 Sablé breton (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- Ardoise de cochonnaille
- 2 Navettes briochées (au choix)
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Chouquette garnie
- 2 Mignardises (assortiment)

Formule 5 à 18.20€/pers

- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Verrine salée (assortiment)
- 1 Cuillère chinoise (assortiment)
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- Ardoise de fromages
- 1 Assortiment chouquette garnie et moelleux chocolat
- 2 Mignardises (assortiment)

Formule 6 à 19.20€/pers

- 1 Tartelette (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Cuillère chinoise (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- Ardoise de cochonnaille
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- Ardoise de fromages
- 1 brochette de fruits frais
- 2 Mignardises (assortiment)



Formules Cocktail Dinatoire ou Déjeunatoire (avec plat chaud servi en coupelle) - minimum 20 pers.

Formule 7 à 19.20€/pers

- 1 Sablé breton (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- Planche de cochonnaille
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- 1 Plat chaud (au choix)
- 2 Mignardises (assortiment)
- 1 Chouquette garnie

Formule 8 à 20.90€/pers

- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Tartelette (assortiment)
- 1 Verrine salée (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- Planche de saumon façon Gravlax
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- 1 Plat chaud (au choix)
- Ardoise de fromages
- 1 Assortiment chouquette garnie et moelleux chocolat
- 2 Mignardises (assortiment)

Formule 9 à 23.20€/pers

- 1 Tartelette (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Cuillère chinoise (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 2 Plats chauds (au choix)
- Ardoise de fromages
- 1 Mignardise (assortiment)
- 1 Chouquette garnie
- 1 Verrine sucrée (assortiment)

**Il est possible de modifier le contenu des formules en fonction de vos souhaits.
Le tarif sera calculé selon votre modification;**



Nos Cocktails 2024

Nos Bouchées Cocktail à l'unité

Wrap : 1.10 €

- Emietté de thon / mayonnaise / légumes provençaux
- Jambon blanc / pomme de terre / tomate / salade

Brochette plaisir : 1.50 €

- Jambon sec / figue / Comté
- Gambas au beurre aillé
- Melon / pastèque / menthe

Cuillère chinoise : 1.50 €

- Rouleau de printemps
- Mouclade sur fondue de poireaux
- Tataki de magret de canard

Bouchée fraîcheur : 1.35 €

- Radis noir farci à la rilette de poisson
- Grenaille farci façon mimosa
- Concombre / tzatziki
- Courgette farcie à la tomate et œuf de caille
- Moelleux à la carotte, houmous et écrevisses
- Bretzel au fromage de chèvre et confiture de figue

Sablé gourmand : 1.30 €

- Thon rouge / guacamole

Verrine salée : 1.40 €

- Gaspacho andalou
- Crème à la mexicaine

Planche de cochonnaille : 1.95 €

- Jambon Serrano, andouille, chorizo, rosette de Lyon, mini-rillauds et boudin noir

Planche jambon sec, rosette et fromage : 2.20 €

Planche de saumon mariné façon Gravlax : 2.80€

Tartelette : 1.45 €

- Brouillade d'œuf et saumon fumé
- Pissaladière
- Mousse feta / basilic

Mini hamburger : 2.05 €

- Poulet / sauce tartare / emmental / tomate
- Jambon blanc / sauce cocktail / tomate
- Mignon de porc fumé / tomate / salade

Pain Pita : 1.80 €

- Poulet / légumes / sauce blanche
- Crevettes / tzatziki

Navette campagne : 1.05 €

- Boeuf / crème moutarde
- Porc / sauce tartare

Navette briochée : 1.05 €

- Rilette de poisson
- Mousse de fromage / noix



Nos Cocktails 2024

Nos Bouchées Cocktail à l'unité



Plat chaud : 3.50 €

- Dieppoise de St Jacques (supplément 0.30€)
- Wok de poulet façon Thaï
- Curry de poisson
- Sauté de porc à la bière

Ardoise de fromages : 1.80€

- St Nectaire, Comté, Fourme d'Ambert, Emmental, Chèvre

Verrine sucrée : 1.50 €

- Tiramisu aux fruits rouges
- Mousse chocolat / banane
- Smoothie ananas

Mignardise : 1.25 €

- Tartelette citron meringuée, éclair chocolat ou café, sablé macaron framboise, Paris-Brest praliné, tartelette pomme tatin, chou chantilly etc...

Chouquette garnie : 0.90 €

Mini moelleux au chocolat : 1.15 €

Brochette de fruits frais : 1.10 €

Options complémentaires :

- Nappes et serviettes cocktail 0.25 €/pers
- Verre ou flûte 0.25 € l'unité
- Location fontaine à apéritif 20.00 € l'unité
- Location mange-debout 10.00 € l'unité
- Location mange-debout avec housse 16.00 € l'unité

Propositions Ateliers (minimum 60 pers) :

- Découpe de jambon à l'os et condiments 3.00 €/pers
- Mini-rillauds d'Anjou (chaud) 2.20 €/pers
- Bar à huîtres (2/pers) 3.00 €/pers
- Wok de poulet façon Thaï 4.90 €/pers
- Boeuf mariné à la provençale 4.90 €/pers
- Thon rouge et sauce vierge 2.80 €/pers
- Saumon au lait de coco 3.50 €/pers
- Gambas, ail et persil 2.20 €/pers
- St Jacques et sauce champagne 3.90 €/pers
- Fontaine à chocolat 3.20 €/pers
- Accompagnée de fruits frais, bonbons, chamallows

Les plats sont à nous retourner propres

