



COCKTAILS

2018

COCKTAILS 2018

Cocktails

Logistique, service

Cocktail déjeunatoire & dinatoire

Suggestions bretonnes

Ateliers & ilots

Pages 2 à 6

Page 7

Pages 7 à 8

Pages 8 à 9

Pages 9 à 10

COCKTAILS

Composez votre cocktail, la présentation c'est nous qui la faisons en coffret.
Vous n'avez plus qu'à déguster - Coffrets complets aux tarifs indiqués ci-dessous.
Commande minimum au coffret complet.

Canapés tradition (8 variétés sans porc) **Coffret 48 pièces : 36,50 € HT / 40,15 € TTC**

Saumon fumé mousseline citron, crevette guacamole, tomate crumble chèvre, thon piment d'Espelette, mousse canard orange confite, poulet Tandoori, miettes surimi, légumes du Sud fromage de brebis

Canapés évasion (9 variétés) **Coffret 63 pièces : 59,00 € HT / 64,90 € TTC**

Crevette guacamole, poulet façon kebab, foie gras chutney mangue abricot, aubergine au cumin fromage de brebis, coppa basilic, brebis confiture cerise noire, rillettes deux saumon, saumon fumé tzatziki, poulet tikka ananas

Mise en bouche **Coffret 63 pièces : 67,00 € HT / 73,70 € TTC**

Chorizo en épingle tomme olive noire - Jambon de Parme Parmesan pesto
Verrine tzatziki saumon fumé perles wasabi - Tartelette volaille aux épices & noisette
Ananas frais grosse crevette au poivre d'orange - Œuf de caille magret fumé pistache
Verrine tartare de St Jacques

Mini bodega **Coffret 60 pièces : 75,00 € HT / 82,50 € TTC**

Mini bodega **Coffret 24 pièces : 34,55 € HT / 38,00 € TTC**

Citron gingembre crevette, St Jacques à la crème verte, tartare St Jacques & saumon à l'aneth

Crème poivron rouge œuf de caille, tiramisu foie gras noix de pécan, tapenade fêta & tomate séchée

Mini burger **Coffret 24 pièces : 35,00 € HT / 38,50 € TTC**

Foie gras figue, volaille tomate confite, roquefort abricot moelleux, carotte au cumin

Coffret graphique

Coffret 35 pièces : 61,25 € HT / 67,38 € TTC

Légumes verts fromage aux fines herbes

Tapenade poivron rouge fêta radis lamelle - Carpaccio de St Jacques au yuzu

Pétale chorizo tomme de brebis olive noire – Pétale croquante crème de noix baie rose

Crème citron vert rouget barbet piment d'Espelette - Tartelette chèvre perle poivron rouge

Jardin de légumes croquants, crème de poivron : **Coffret 500g : 25,00 € HT / 27,50 € TTC**

Pain surprise cube moelleux aux graines - **Pain 45 pièces : 24,20 € HT / 26,62 € TTC**

Pain surprise campagne rond - **Pain 50 pièces : 31,00 € HT / 34,10 € TTC**

Pain surprise nordique - **Pain 40 pièces : 34,00 € HT / 37,40 € TTC**

Pièces à réchauffer

Pièces chaudes N°1

Coffret 45 pièces : 29,00 € HT / 31,30 € TTC

Cannelé sarrasin, Chouquette, saucisse aux algues

Pièces chaudes N°2

Coffret 45 pièces : 38,25 € HT / 42,07 € TTC

Zakouski aux légumes, croustillant surkrut, croque andouille

Pièces chaudes N°3

Coffret 30 pièces : 56,50 € HT / 62,15 € TTC

Croustillant de légumes au pesto - Queue de crevette & ananas épices tandoori

Saint Jacques en panure de noisette

Pièces chaudes N°4

Coffret 50 pièces : 30,00 € HT / 33,00 € TTC

Mini galettes au blé noir : emmental, chorizo, jambon blanc, rosette, bacon

Pièces sucrées

Petits fours tradition

Coffret 40 pièces : 41,45 € HT / 45,60 € TTC

Sablé chocolat, fraisier, opéra, éclair chocolat, financier abricot pistache, sablé framboise, amandine citron, tartelette caramel

Tout chocolat excellence

Coffret 54 pièces : 83,00 € HT / 91,30 € TTC

Succès amande, tartelette framboise, tartelette chocolat, chocolat blanc menthe, caroline, tartelette choco café, chocolat passion, chocolat gelée

framboise, abricot pistache

Petits fours sucrés

Coffret 56 pièces : 54,00 € HT / 59,40 € TTC

Chocolat croquantine, chocolat pistache, tartelette mousse framboise, caramel pomme, éclair chocolat, éclair café, barquette framboise, tartelette citron

Collection de mini éclairs

Coffret 70 pièces : 55,70 € HT / 61,27 € TTC

Vanille, caramel, chocolat, café

Mini boîte en bois : exotique

Coffret 18 pièces : 39,60 € HT / 43,56 € TTC

Pana cotta coco ananas passion, pain d'épices gingembre et fruits secs, arabica baba chantilly vanille Bourbon

Mini boîte en bois : terre bretonne

Coffret 18 pièces : 39,60 € HT / 43,56 € TTC

Crème au chouchen, sablé breton pomme caramélisée au cidre, far aux pruneaux caramel au beurre salé

Mini boîte en bois : étonnant

Coffret 18 pièces : 39,60 € HT / 43,56 € TTC

Choco menthe verte, 2 chocolats mousse pequillos, noisette chantilly étonnante

Mini boîte en bois : soleil (en saison)

Coffret 18 pièces : 45,00 € HT / 49,50 € TTC

Gelée melon basilic fraise, sablé au thym citron jaune, pêche pochée au vin moelleux

Sandwichs

Sandwichs cocktails

Coffret 50 pièces : 50,00 € HT / 55,00 € TTC

Fromage frais concombre

Foie gras de canard chutney figue

Jambon de Parme Parmesan pesto

Citron gingembre saumon fumé

Crème de poivron olive à la grecque

Sandwichs exotiques

Coffret 50 pièces : 60,00 € HT / 66,00 € TTC

Crudités crème citron gingembre

Jambon de Parme mozzarella pesto

Poulet rôti tandoori aux carottes fondantes

Crevettes poêlées au sésame aubergine grillée

Roti de porc ananas coriandre

Sandwichs moelleux terre & mer

Coffret 30 pièces : 42,00 € HT / 46,20 € TTC

Magret de canard beurre d'orange fruits secs

Jambon blanc Comté moutarde cornichon

Rosbif salade pickles maison

Rillettes de poisson à l'aneth

Saumon fumé beurre ½ sel fenouil frais

Sandwichs moelleux végétariens

Coffret 30 pièces : 49,50 € HT / 54,45 € TTC

Fromage frais concombre coriandre

Chèvre au miel d'Iroise betterave rouge

Tomate avocat mayo aux fines herbes

Courgettes poêlées au thym pignons de pin

Omelette poivrons rouges oignons

Sandwichs pain nordique tout poisson

Coffret 60 pièces : 35,00 € HT / 38,50 € TTC

Saumon fumé citron

Sardine beurre ½ sel mignonnette

Thon mayonnaise olive

Rillettes de lieu à l'aneth

Maquereau pickles

Logistique, intendance, service

Forfait livraison et reprise du matériel : 40,00 € HT / 44,00 € TTC

Ou

Forfait livraison, dressage du buffet, reprise du matériel : 60,00 € HT / 66,00 € TTC

Ou

Tarif forfaitaire service au buffet 2 heures (un maître d'hôtel) : 120,00 € HT / 132,00 € TTC

Y compris livraison, dressage du buffet.

COCKTAIL DEJEUNATOIRE – DINATOIRE

Cocktail : 18 pièces Tarif pour 60 personnes minimum

Tarif : 24,00 € HT par personne / 26,40 € TTC

9 pièces salées froides - 5 pièces salées chaudes - 4 pièces sucrées

Canapés évasion (9 variétés)

Pétales de chorizo en épingle tomme olive noire

Jambon de Parme Parmesan pesto

Tzatziki saumon fumé, perles wasabi

Tartelette mousse de jambon & noisette

Ananas frais grosse crevette au poivre d'orange

Œuf de caille magret fumé pistache

Tartare de St Jacques à la crème verte, algues wakamé

Little burger foie gras figue

Jardin de légumes frais croquants, crème de poivron

Pièces chaudes

Stick mozzarella, croustillant sarrasin surkrut, croque andouille, canelé sarrasin, saucisse aux algues, chouquette emmental

Sandwichs cocktail

Foie gras de canard, chèvre frais aux noisettes, Pouldreuzic olive, saumon fumé citron vert, volaille kébab aux épices orientales, crevette aubergine

Pièces sucrées

Assortiment de petits fours

Ananas frais taillé prêt à déguster, chantilly à la vanille Bourbon

Prestation comprenant : un maître d'hôtel, un cuisinier, la mise en scène du buffet avec décoration florale, le temps de service 2 heures 30, le temps de débarrassage, le déplacement.

Tout dépassement est facturé en heures supplémentaires à 40,00 € HT de l'heure.

SUGGESTIONS : pensez aux animations avec cuisinier

Animation avec crêpier, 2 heures de convivialité et de plaisir gourmand : personne n'y résiste !

Atelier galichonettes - *Spécialité maison sur bilig*

"Galichonettes" petits blinis de blé noir : andouille, thon échalote, légumes au cumin

3 pièces minimum par personne

Tarif pour 50 personnes : forfait 125,00 € HT /137,50 € TTC – Tarif appliqué pour la formule ci-dessus

SAVEURS BRETONNES

Cocktail : 20 pièces Tarif pour 60 personnes minimum

Tarif : 29,50 € HT par personne /32,68 € TTC

9 pièces salées froides 6 pièces salées chaudes 5 pièces sucrées

Bouchées surprises au sarrasin

Rillettes de poisson de la criée

Carpaccio de Saint-Jacques marinée au citron vert

Pétale croquant chèvre des Abers

Tartelette crabe & céleri rémoulade

Langoustine sautée au caviar d'artichaut

Mousseline de chou-fleur rouget barbet à l'huile de tomate séchée

Briochette de Pouldreuzic

Filet de sardine toast pain de seigle au beurre salé

Pièces chaudes

Pomme poêlée à la poitrine fumée, croque andouille oignon, saucisse aux algues artichaut

Atelier galichonettes - Spécialité maison sur bilig

“Galichonettes” petits blinis de blé noir : andouille artisanale, thon échalote

Desserts Breton

Terrinée caramel au beurre salé, pomme caramélisée au cidre, kouing amann, crème à la Britt

Crêpe, glace au blé noir

Boissons

Cidre fermier – Whisky Breton “WB”

Crème cassis de Lannion, liqueur de fraise de Plougastel

Jus de pomme artisanal, Breizh cola, Plancoët eau plate, Plancoët fines bulles

Prestation comprenant : un maître d’hôtel, un cuisinier, la mise en scène du buffet avec décoration florale, la verrerie, le temps de service 2 heures 30, le temps de débarrassage, le déplacement.

Tout dépassement est facturé en heures supplémentaires à 40,00 € HT / 44,00 € TTC de l’heure.

ANIMEZ VOTRE COCKTAIL AVEC UN ATELIER OU UN ILOT

Bouchées gourmandes Minimum 150 pièces

Tarif forfaitaire : 250,00 € HT / 275,00 € TTC

Flanc de caille fruit moelleux - St Jacques à l’estragon frais

Saumon frais rôti à la poitrine fumée - Cornet de légumes

Boulette de bœuf à la coriandre fraîche coulis de poivron rouge

Mini cassolettes de nos régions

Tarif forfaitaire : 270,00 € HT / 297,00 € TTC

Minimum 150 pièces - 3 choix

Alsace Choucroute - Auvergne La truffade - Bretagne Kig Ha Farz - Normandie

Pomme lard au camembert - Pays Basque Poulet basquaise - Provence Légumes

confits rouget - Savoie Tartiflette - Sud-ouest Cassoulet

ATELIERS & ILOTS GOURMANDS - Produits sélectionnés auprès de nos producteurs, artisans

Ilots & ateliers tarifs pour 60 personnes - Les ateliers sont animés par un cuisinier

Atelier des Abers (3 pièces)

Saumon fumé artisanal de St Pabu

Ormeaux de Lilia Plouguerneau

Pain de notre artisan boulanger

Forfait : 410,00 € HT / 451,00 € TTC

Atelier galichonettes blé noir (3 pièces)

Cuisson sur bilig – *Spécialité maison*

Andouille artisanale oignon

Légumes au cumin, chorizo

Forfait : 240,00 € HT / 264,00 € TTC

Atelier langoustines

Langoustines flambées

Bisque

Pain de notre artisan boulanger

Forfait : 300,00 € HT / 330,00 € TTC

Atelier cochonnaille d'exception (120 personnes)

Jambon sec grand cru Noir de Bigorre

Jambon entier découpé devant les clients

Pain de notre artisan boulanger

Forfait : 760,00 € HT / 836,00 € TTC

Ilot foie gras

Foie gras en cocotte

Terrine maison de caille au foie gras

Pain de notre artisan boulanger

Forfait : 350,00 € HT / 385,00 € TTC

Ilot perlière

2 Huîtres des Abers par personne

Vinaigre de cidre échalote, citron jaune

Beurre de baratte – Pain de seigle artisanal

Forfait : 200,00 € HT / 220,00 € TTC

Ilot sélection bouchère

Carpaccio de bœuf Charolais

Condiments

Pain de notre artisan boulanger

Forfait : 180,00 € HT / 198,00 € TTC

Ilot océan exotique

St Jacques vanille Bourbon, lotte au poivron rouge

Queues de crevettes marinées aux épices douces

Toasts croquants

Forfait : 250,00 € HT / 275,00 €

Ilot fondue au gorgonzola

Pomme de terre, saucisse

Toasts baguette de campagne

Forfait : 170,00 € TTC / 187, 00 € TTC

Atelier tomates d'Amour (200 pièces)

Tomate cœur de pigeon au caramel

Graines de sésame – Coco citron vert

Forfait : 210,00 € TTC / 231,00 € TTC