

COCKTAILS

A emporter 2025

Cocktail à 12€

Assortiment d'amuses bouches chauds en plateau

"Feuilletés, quiches, pizzas, gougères, mini croques monsieur, cake au chorizo, Accra de morue etc...."

Assortiments d'amuses bouches froid en plateau

"Tartelettes froides, blinis, macarons salés, taosts, mini sandwich, wraps varié etc...."

Assortiment de verrines de saison

Ce cocktail ne comprend pas de pâtisseries

Cocktail à 18€

Assortiment d'amuses bouches chauds en plateau

"Feuilletés, quiches, pizzas, gougères, mini croques monsieur, cake au chorizo, Accra de morue etc...."

Assortiments d'amuses bouches froid en plateau

"Tartelettes froides, blinis, macarons salés, taosts, mini sandwich, wraps varié etc...."

Assortiment de verrines de saison, pain surprise, oeuf brouillés en coquilles, planches de tapas, tartinades et tapenades diverses, croutons à l'huile d'olives

Assortiment de mini pâtisseries

Cocktail à 23€

Assortiment d'amuses bouches chauds en plateau

"Feuilletés, quiches, pizzas, gougères, mini croques monsieur, cake au chorizo, Accra de morue etc...."

Assortiments d'amuses bouches froid en plateau

"Tartelettes froides, blinis, macarons salés, taosts, mini sandwich, wraps varié etc...."

Assortiment de verrines de saison, pain surprise, oeuf brouillés en coquilles, planches de tapas, tartinades et tapenades diverses, croutons à l'huile d'olives, cassolettes froides, cassolettes chaudes, plateau d'accras et de beignets antillais, sushi, baguettes escargot persillade, mini burger et mini panini

Assortiment de mini pâtisseries

Les options supplémentaires

Livraison à partir de 50 Personnes
Voir tarif suivant le lieu

OPTION BOISSONS + 4€/pers
" Kir, vin, jus de fruits, eau plates et gazeuse



Les conditions

Les formules peuvent varier suivant la saison, les produits du marché et l'inspiration du moment.
Les tarifs sont entendus TTC préparation pour minimum 20 personnes