



*Cocktails  
d'ici et d'ailleurs*



## Boissons fraîches

### **Volvic citron :**

▶ 50cl (*plateaux repas*) ..... 1,50 €

### **Eau plate Evian :**

▶ 50cl (*plateaux repas*) ..... 1,00 €

▶ 1,5l..... 2,50 €

### **Eau gazeuse Badoit :**

▶ 50cl (*plateaux repas*) ..... 1,20 €

▶ 1,5l..... 2,50 €

### **Perrier :**

▶ 50cl (*plateaux repas*) ..... 1,50 €

▶ 1,5l.....3,00 €

### **Coca-Cola :**

▶ 50cl (*plateaux repas*) ..... 2,00 €

▶ 1,5l.....4,00 €

### **Jus de fruit** Orange, Ananas, Tomate, Abricot

▶ 50cl (*plateaux repas*) .....2,00 €

▶ 1,5l.....4,00 €

### **Jus de fruits frais artisanaux**..sur devis

Kiwi, Mangue, Abricot, Fruits rouges

### **Forfait 4 €** par personne (à discrétion):

Eau minéral Evian, Badoit, Softs.

## Bières

▶ 1664 33cl (*plateaux repas*)..... 2,50 €

▶ Heineken 33cl (*plateaux repas*)... 2,50 €

▶ Desperados 50cl (*plateaux repas*). 2,50 €

## Open Bar

▶ Forfait Open Bar (par personne) :

Gin, Vodka, Whisky, Porto, Martini, avec les softs en accompagnement.....20,00 €

# Vins

*(plateaux repas)*

## **Bordeaux**

- ▶ Les hauts de Goëlan 25cl..... 2,40 €

## **Côtes de Provence**

- ▶ Grande Réser. Mas Fleurie 25cl. 2,80 €

## **Côtes du Rhône**

- ▶ Bouquet du Comtat 25cl..... 2,20 €

## **Muscadet**

- ▶ Villembroye 25cl..... 2,00 €

# Champagne

- ▶ Brut Sélec. Thibault Charlot.....25,00 €
- ▶ Laurent Perrier, Ruinart,  
Veuve Clicquot..... sur devis

# Forfait complet

**Forfait 12 €** (par personne) à discrétion:

## **Apéritif:**

- ▶ Soupe à la méthode Champenoise
- ▶ Softs

## **Vins:**

- ▶ Vin blanc Gascon Domaine de Luzanet
- ▶ Vin rouge Bordeaux Château Lichine

## **Softs:**

- ▶ Eau plate Évian, eau gazeuse Badoit
- ▶ Coca-Cola, Coca light
- ▶ Jus de fruits

## **Boissons chaudes:**

- ▶ Café "Nespresso", Thés

Pour les vins AOC, notre sommelier saura vous conseiller le meilleur accord parmi les vins issus de notre Cave.

# Cocktail

## 8 pièces

A la carte, au choix parmi les pièces de cocktails salés.

..... 9,60 €  
*prix par personne*

# Amuses bouches

- |                   |     |  |
|-------------------|-----|--|
| <u>Verrines</u>   | ❄ ❄ | Key West<br><i>(crevettes et pomelos, crème Doria, iceberg, tomate cerise)</i> |
| <u>Bouchées</u>   | ☀ ❄ | Tarte fine de tomate et chèvre au cumin  |
|                   | ❄ ❄ | Crêpe Scandinave Florentine  |
| <u>Piquées</u>    | ❄ ❄ | Tomate cerise et bufflon au pistou   |
|                   | ❄ ❄ | Comté et jambon d'York   |
| <u>Briochées</u>  | ☀ ❄ | Briochettes au Foie Gras poêlé au Sauternes                                    |
| <u>Croustades</u> | ❄ ❄ | Foie gras mi-cuit sur petite des prés grillée                                  |
|                   | ❄ ❄ | Oeufs de cailles au plat sur pain moisson, râpé de truffe                      |

# Cocktail 12 pièces

A la carte, au  
choix parmi les  
pièces de  
cocktails salés  
ou sucrés.

..... 14,40 €  
prix par personne

## Amuses bouches

- Verrines ❄️ ⭐ Fraîcheur au magret de canard fumé  
(champignon escalopé citronné, crème d'avocat, iceberg, tomate cerise)
- Bouchées ❄️ ⭐ Courgette confite, farcie  
(confite à l'huile d'olives et thym, farcie de feta au poivre)
- ❄️ ⭐ Datte farci  
(jambon de Serrano et crème de courgette)
- ❄️ ⭐ Rouelle de saumon, crème de caviar  
(et ses mini blinis)
- Piquées ❄️ ⭐ Éclat de gambas, pomme fruit au Curaçao bleu
- ☀️ ⭐ Agneau blanc de Pauillac au thym et patate douce

Chaud=☀️ Froid=❄️ Sucré=\*\* Salé=\*

# Cocktail 12 pièces

A la carte, au  
choix parmi les  
pièces de  
cocktails salés  
ou sucrés.

..... 14,40 €  
*prix par personne*

- Croustades ☀️ ✱ Brick de chèvre au cumin  
*(chèvre frais en feuille de brick, cumin)*
- ❄️ ✱ Samoussa de boeuf à la coriandre fraîche
- Cassolettes ☀️ ✱ Saint-Jacques à la Provençale sur nid Florentin  
*(et son lit d'épinard et fleur de thym)*

## *Petits fours*

- Verrines ❄️ ❄️ Tiramisu aux Pommes fondantes et Pistache
- Petits fours ❄️ ❄️ Mini tartelette sablée aux trois fruits
- ❄️ ❄️ Bouchon au rhum coco  
*(et sa crème de coco, et d'ananas frais)*

# Cocktail 15 pièces

A la carte, au  
choix parmi les  
pièces de  
cocktails salés  
ou sucrés.

..... 18,00 €  
*prix par personne*

## Amuses bouches

- Verrines ❄️ ★ Brochette de saumon aux agrumes, dans sa verrine  
*(mariné aux Agrumes, grillé au Basilic, nage de crème d'aneth)*
- ❄️ ★ Queues de langoustine au thym  
*(et sa pomme fruit, tomate confite et crème d'aneth)*
- Piquées ❄️ ★ Éclat de gambas, pomme fruit au Curaçao bleu
- ❄️ ★ Cheddar et raisins
- ☀️ ★ Agneau blanc de Pauillac au thym et patate douce
- ☀️ ★ Lotte et saumon au safran, sel poivre
- Briochées ❄️ ★ Baby au crabe Luxury  
*(miettes de crabe avec tabasco)*

*Chaud=☀️ Froid=❄️ Sucré=\*\* Salé=★*

# Cocktail 15 pièces

A la carte, au  
choix parmi les  
pièces de  
cocktails salés  
ou sucrés.

..... 18,00 €  
*prix par personne*

- Croustades ❄️ ✨ Croustade Provençale  
*(et sa tapenade de poivron et magret fumé sur petite des prés)*  
❄️ ✨ Foie gras mi-cuit sur petite des prés grillée  
☀️ ✨ Foie gras frais poêlé  
*(et sa fleur de sel, sur pain rustique et pain d'épices grillés)*

- Cassolettes ❄️ ✨ Carpaccio de Saint Jacques, citron vert, fleur de sel et grosse cive

## Petits fours

- Verrines ❄️ \*\* Tiramisu aux fruits rouges  
Piquées ❄️ \*\* Brochette de fruits frais et fontaine de chocolat chaud  
Petits fours ❄️ \*\* Mini choux praliné  
❄️ \*\* Mini tartelette aux framboises

# Cocktail

## 28 pièces

A la carte, au choix parmi les pièces de cocktails salés ou sucrés.

..... 33,60 €  
*prix par personne*

## Amuses bouches

- Verrines ❄️ ★ Fraîcheur au Jambon de Serrano  
*(champignon escalopé citronné, crème d'avocat et iceberg, tomate cerise)*
- ❄️ ★ Queues de langoustine au thym  
*(et sa pomme fruit, tomate confite et crème d'aneth)*
- Bouchées ❄️ ★ Citron vert farci au thon
- ❄️ ★ Crêpe Scandinave Florentine
- ❄️ ★ Mini pince de carotte farcie  
*(farcie à la crème de thon et aneth)*
- ❄️ ★ Rouelle de saumon, crème de caviar  
*(et ses mini blinis)*

*Chaud=☀️ Froid=❄️ Sucré=\*\* Salé=★*

# Cocktail 28 pièces

A la carte, au  
choix parmi les  
pièces de  
cocktails salés  
ou sucrés.

..... 33,60 €  
*prix par personne*

- ❄️ \* Caviar d'oeufs de hareng  
*(sur glace vive et blinis tièdes)*
- ❄️ \* Sushis et maquis au saumon
- Piquées ❄️ \* Crevette papillon et pomme fruit au Curaçao bleu
- ❄️ \* Tomate cerise et bufflon au pistou
- ❄️ \* Aiguillettes de canard au Noilly Prat et sa mozzarella
- ☀️ \* Gambas sel poivre à l'ail
- ☀️ \* Pruneaux et banane au lard
- Briochées ❄️ \* Navette crudités et oeuf de caille
- Croustades ☀️ \* Brick de chèvre au cumin  
*(chèvre frais en feuille de brick, cumin)*
- ❄️ \* Croustade de parmesan et queue de langoustine en éclat

# Cocktail 28 pièces

A la carte, au  
choix parmi les  
pièces de  
cocktails salés  
ou sucrés.

..... 33,60 €  
prix par personne

❄️ \* Samoussa de boeuf à la coriandre fraîche

☀️ \* Foie gras frais poêlé

*(et sa fleur de sel, sur pain rustique et pain d'épices grillés)*

## Cassolettes

❄️ \* Carpaccio de saumon cru

*(saumon mariné aux agrumes et aneth)*

❄️ \* Tartare de Saint-Jacques aux agrumes

☀️ \* Risotto aux noix de Saint-Jacques à la Provençale

☀️ \* Saint-Jacques à la Provençale sur nid Florentin

*(et son lit d'épinard et fleur de thym)*

## *Petits fours*

Verrines ❄️ \*\*

Animation azote avec confection de meringue et de sorbet

*Chaud=☀️ Froid=❄️ Sucré=\*\* Salé=\**

# Cocktail 28 pièces

A la carte, au  
choix parmi les  
pièces de  
cocktails salés  
ou sucrés.

..... 33,60 €  
*prix par personne*

	❄️ ❄️	Tiramisu aux Pommes fondantes et Pistache
<u>Piquées</u>	❄️ ❄️	Brochette de guimauve Coca-Cola et Get 27
<u>Petits fours</u>	❄️ ❄️	Assortiment de macarons surfin aux parfums subtils
	❄️ ❄️	Mini financier framboise
<u>Cassolettes</u>	❄️ ❄️	Pana cota, coulis de framboises

# Asie

Selon nombre de  
pièces

## Amuses bouches

<u>Verrines</u>	❄ *	Papaye râpée en salade.....	1,20 €
<u>Bouchées</u>	☀ *	Nems au poulet.....	1,20 €
	☀ *	Mini travers de porc caramélisé.....	1,20 €
	☀ *	Raviolis à la coriandre fraîche.....	1,20 €
	☀ *	Raviolis à la crevette.....	1,20 €
	☀ *	Roulé de choux et crevette à la citronnelle.....	1,20 €
	❄ *	Rouleau de printemps.....	1,20 €
		<i>(poireaux et champignons, sauce aigre-douce)</i>	
	❄ *	Sushis et maquis au saumon.....	1,20 €
	☀ *	Vapeurs de porc au Saké.....	1,20 €

*Chaud*=☀ *Froid*=❄ *Sucré*=\*\* *Salé*=\*

## Asie

Selon nombre de  
pièces

<u>Piquées</u>	☉ *	Crevette en papillon à la citronnelle et ail.....	1,20 €
	☉ *	Gambas sel poivre à l'ail.....	1,20 €
	☉ *	Poulet à la citronnelle.....	1,20 €
	❄ *	Saumon mariné au pamplemousse.....	1,20 €
	☉ *	Boulette de poisson au Satey.....	1,20 €
<u>Cassolettes</u>	☉ *	Cassolette au boeuf piquant.....	1,20 €

## Petits fours

<u>Piquées</u>	❄ **	Brochette de lychee et mandarine.....	1,50 €
<u>Petits fours</u>	❄ **	Sablés à la graine de lotus.....	1,50 €
<u>Fruits</u>	❄ **	Petites bouchées d'ananas au sésame.....	1,50 €
	❄ **	Gingembres et nougats chinois.....	1,50 €

# Amérique du Nord

Selon nombre de  
pièces

## Amuses bouches

<u>Bouchées</u>	☀ *	Bun's chicken and herbs.....	1,20 €
	❄ *	Bun's au guacamole.....	1,20 €
	❄ *	Concombre aux écrevisses.....	1,20 €
	☀ *	Travers de porc sauce barbecue.....	1,20 €
<u>Piquées</u>	❄ *	Cheddar et raisins.....	1,20 €
	☀ *	Poulet au bacon.....	1,20 €
	☀ *	Pruneaux et banane au lard.....	1,20 €
	❄ *	Jambon cuit et ananas.....	1,20 €
<u>Briochées</u>	❄ *	Mini club sandwich cresson.....	1,20 €
	☀ *	Mini Cheeseburger.....	1,20 €

*Chaud*=☀ *Froid*=❄ *Sucré*=\*\* *Salé*=\*

# *Amérique du Nord*

Selon nombre de  
pièces

<u>Croustades</u>	☀ *	Mini hamburgers.....	1,20 €
	☀ *	Mini hot-dog et ketchup.....	1,20 €
	☀ *	Croustine de volaille au sirop d'érable.....	1,20 €

## *Petits fours*

<u>Petits fours</u>	❄ **	Mini muffins.....	1,50 €
	❄ **	Mini brownies.....	1,50 €
	❄ **	Mini apple pies.....	1,50 €
	❄ **	Mini savarins aux baies noires.....	1,50 €

# Amérique du Sud

Selon nombre de  
pièces

## Amuses bouches

<u>Verrines</u>	❄	*	Saumon fumé et guacamole.....	1,20 €
<u>Bouchées</u>	☀	*	Chicken wings façon mexicaine.....	1,20 €
	❄	*	Fajitas boeuf, poulet et crudités.....	1,20 €
	❄	*	Mini poivron farci à la tapenade de courgette.....	1,20 €
	☀	*	Travers de porc sauce barbecue.....	1,20 €
<u>Piquées</u>	❄	*	Araignée de mer et poivron.....	1,20 €
	☀	*	Boeuf, cheese.....	1,20 €
			<i>(boeuf du Texas, fromage cuit)</i>	
	❄	*	Gambas à l'ananas.....	1,20 €
<u>Croustades</u>	❄	*	Jatte de guacamole.....	1,20 €

*C*hau*d*=☀ *F*roi*d*=❄ *S*ucré=\*\* *S*alé=\*★

# Amérique du Sud

Selon nombre de  
pièces

*(et ses croustades aillées à l'huile d'olive)*

☀ \* Croustade de patate douce..... 1,20 €

## *Petits fours*

Piquées ❄ \*\* Brochette de fruits frais et fontaine de chocolat chaud..... 1,50 €  
Petits fours ❄ \*\* Mini cheesecake aux fruits rouges..... 1,50 €  
Fruits ☀ \*\* Mini banane caramélisée, flambée..... 1,50 €

# Afrique du Nord

Selon nombre de  
pièces

## Amuses bouches

<u>Bouchées</u>	❄ *	Citron vert farci au thon.....	1,20 €
	❄ *	Assortiment de kémia.....	1,20 €
	❄ *	Petit poivron cuit aux câpres.....	1,20 €
	☀ *	Tajine de boeuf.....	1,20 €
		<i>(boulettes de viande de boeuf au paprika et coriandre)</i>	
<u>Piquées</u>	☀ *	Agneau blanc de Pauillac façon tajine.....	1,20 €
		<i>(et ses pruneaux)</i>	
	☀ *	Boulette de boeuf frit.....	1,20 €
		<i>(et son fondant de tomate)</i>	
<u>Croustades</u>	☀ *	Brick de chèvre au cumin.....	1,20 €

*Chaud*=☀ *Froid*=❄ *Sucré*=\*\* *Salé*=\*

# Afrique du Nord

Selon nombre de  
pièces

*(chèvre frais en feuille de brick, cumin)*

❄️ \* Croustade de mérrou ..... 1,20 €

*(en coque de gros sel sur marette)*

❄️ \* Samoussa de boeuf à la coriandre fraîche..... 1,20 €

☀️ \* Filet de bar en feuille de brick et olives..... 1,20 €

## *Petits fours*

Petits fours ❄️ \*\* Baklawas variés..... 1,50 €

❄️ \*\* Pâtisseries orientales..... 1,50 €

*(Amandines, Baklavas, Cornes de gazelle, etc...)*

❄️ \*\* Loukoums..... 1,50 €

Fruits ❄️ \*\* Dattes en branche..... 1,50 €

# Afrique Noire

Selon nombre de  
pièces

## Amuses bouches

<u>Bouchées</u>	❄ *	Coeur de palmier au citron vert.....	1,20 €
	❄ *	Concombre au crabe.....	1,20 €
	☀ *	Beignet de haricots épicés.....	1,20 €
	☀ *	Mini galette d'igname.....	1,20 €
	☀ *	Croquette de capitaine.....	1,20 €
<u>Piquées</u>	❄ *	Arachides en feuille de bananier.....	1,20 €
	☀ *	Boulette de poisson aux herbes.....	1,20 €
	❄ *	Dés de jambon épicé.....	1,20 €
	☀ *	Poulet aux arachides.....	1,20 €
	☀ *	Crevettes et poivrons doux.....	1,20 €

*Chaud*=☀ *Froid*=❄ *Sucré*=\*\* *Salé*=\*

# Afrique Noire

Selon nombre de  
pièces

<u>Cassolettes</u>	❄️ *	Araignée de mer et poivron.....	1,20 €
	☀️ *	Médaille de langouste du Sénégal.....	1,20 €

## *Petits fours*

<u>Petits fours</u>	❄️ **	Cigares aux arachides.....	1,50 €
	❄️ **	Mini tartelettes au confit d'ananas.....	1,50 €
<u>Fruits</u>	❄️ **	Dés de noix de coco.....	1,50 €

# Inde

Selon nombre de  
pièces

## Amuses bouches

<u>Verrines</u>	❄ *	Malai baigan..... 1,20 € (aubergine à la crème)
	❄ *	Lobia aur pyaz..... 1,20 € (salade de haricots rouges)
<u>Bouchées</u>	☀ *	Panir cutlet (carré au fromage)..... 1,20 €
	☀ *	Paratha (pain)..... 1,20 €
	☀ *	Chappati (pain complet)..... 1,20 €
	❄ *	Omelette au curry..... 1,20 €
<u>Cassolettes</u>	☀ *	Aloo dam..... 1,20 € (curry de pommes de terre)

Chaud=☀ Froid=❄ Sucré=\*\* Salé=\*

# Inde

Selon nombre de  
pièces

## *Petits fours*

<u>Petits fours</u>	❄️ ❄️	Malpoa (beignets au sirop).....	1,50 €
	❄️ ❄️	Nimki.....	1,50 €

# Europe

Selon nombre de  
pièces

## Amuses bouches

<u>Verrines</u>	❄	★	huître en gelée au naturel.....	1,20 €
	❄	★	Saumon en tartare à l'aneth.....	1,20 €
<u>Bouchées</u>	❄	★	Crêpe Scandinave Florentine.....	1,20 €
	❄	★	Caviar d'oeufs de hareng.....	1,20 €
			<i>(sur glace vive et blinis tièdes)</i>	
	❄	★	Oeuf de caille Breton au plat sur croustades de lard.....	1,20 €
	☀	★	Feuilleté de foie gras sur pousse d'épinard.....	1,20 €
	❄	★	Tronçon d'omelette au truffes et sa crème d'Issigny.....	1,20 €
<u>Piquées</u>	❄	★	Jambon de Parme et melon.....	1,20 €
	❄	★	Bouchée de fromage de France.....	1,20 €

*Chaud*=☀ *Froid*=❄ *Sucré*=\*\* *Salé*=★

# Europe

Selon nombre de  
pièces

	❄ *	Tomate cerise et bufflon au pistou.....	1,20 €
	❄ *	Terrine de joue de boeuf.....	1,20 €
		<i>(et ses petits oignons au vinaigre)</i>	
<u>Croustades</u>	☀ *	Foie gras frais poêlé.....	1,20 €
		<i>(et sa fleur de sel, sur pain rustique et pain d'épices grillés)</i>	
	❄ *	Foie gras mi-cuit sur petite des prés grillée.....	1,20 €
	❄ *	Jatte Provençale.....	1,20 €
		<i>(anchoïade, tapenade, caviar d'aubergine, croustades aillées)</i>	
<u>Cassolettes</u>	❄ *	Carpaccio de Saint Jacques, citron vert, fleur de sel et grosse cive.....	1,20 €
	❄ *	Tartare de Saint-Jacques aux agrumes.....	1,20 €
	☀ *	Tian de courgette et cabillaud.....	1,20 €
		<i>(courgette, tomate et cabillaud au safran et ail doux )</i>	

# Europe

Selon nombre de  
pièces

	☀ *	Risotto aux noix de Saint-Jacques à la Provençale.....	1,20 €
		<i>Petits fours</i>	
<u>Verrines</u>	❄ **	Tiramisu aux fruits rouges.....	1,50 €
<u>Petits fours</u>	❄ **	Macarons.....	1,50 €
	❄ **	Mini choux praliné.....	1,50 €
	❄ **	Mini tartelette sablée aux trois fruits.....	1,50 €
<u>Cassolettes</u>	❄ **	Cuillère de crème Chiboust et pomme fondante aux éclats d'amande.	1,50 €
<u>Fruits</u>	❄ **	Vasques en verre de fruits découpés.....	1,50 €
		<i>(fruits, noix de coco râpée, brisures de feuillantine, fontaine à chocolat)</i>	

## *Matériel*

### **Forfait pour cocktail**

Serviette a thé, vaissellerie, verrerie  
plateau de service, vasque a champagne  
et cocktail, petit matériel de distribution  
et de présentation :

- ▶ avec nappage en papier tissé..... 6 €
- ▶ avec nappage en coton gratté.....8 €

### **Forfait pour buffet/déjeuner/dîner**

Serviette tissus, dressage de la table  
verrerie, plateau de service, matériel de  
distribution et de chauffe, sur-nappe,  
buffet nappé en papier tiss :

- ▶ avec nappage en papier tissé..... 12 €

### **Forfait prestige**

Serviettes tissus, dressage de la table  
verrerie, plateau de service, matériel de  
distribution et de chauffe, surnappe,  
buffet nappé en coton gratté :

- ▶ avec nappage en tissus  
de votre choix..... 15 €

## *Décoration florale*

Centre de table..... 30 €

Décoration de table chrysal, chandelier  
haut fleuri..... 35 à 50 €

Décoration de buffet suivant vos  
tendances ou votre thèmes..... 40 à 65 €

Décoration table/buffet (100 prs)...650 €

## *Conditions de règlement*

10% à la réservation

Le solde la veille de l'évènement

## Matériel

### Forfait pour cocktail

Serviette a thé, vaissellerie, verrerie  
plateau de service, vasque a champagne  
et cocktail, petit matériel de distribution  
et de présentation :

- ▶ avec nappage en papier tissé..... 6 €
- ▶ avec nappage en coton gratté.....8 €

### Forfait pour buffet/déjeuner/dîner

Serviette tissus, dressage de la table  
verrerie, plateau de service, matériel de  
distribution et de chauffe, sur-nappe,  
buffet nappé en papier tiss :

- ▶ avec nappage en papier tissé..... 12 €

### Forfait prestige

Serviettes tissus, dressage de la table  
verrerie, plateau de service, matériel de  
distribution et de chauffe, surnappe,  
buffet nappé en coton gratté :

- ▶ avec nappage en tissus  
de votre choix..... 15 €

## Décoration florale

- Centre de table..... 30 €
- Décoration de table chrysal,  
chandelier haut fleuri..... 35 à 50 €
- Décoration de buffet suivant vos  
tendances ou votre thèmes..... 40 à 65 €
- Décoration table/buffet (100 prs). 650 €

## Conditions de règlement

- 10% à la réservation
- Le solde la veille de l'évènement





115 rue de la Mairie  
77169 CHAUFFRY  
Tél : 01 64 04 48 22  
Fax : 01 64 04 42 39  
[franceprestigeservices.fr](http://franceprestigeservices.fr)  
[contact@franceprestigeservices.fr](mailto:contact@franceprestigeservices.fr)