

NOS SOLUTIONS DE RESTAURATION

COCKTAILS DÎNATOIRES

Tarif à la personne
Eau plate et gazeuse comprises
25 personnes minimum

Cocktail Festif *By "À la part"*

23€ TTC

6 grosses pièces salées - 3 grosses pièces sucrées

Toasts froids à déguster :

Assortiments de navettes (Saumon, rosette, chorizo)

Wraps (Poulets, crudités)

Toast nordique au saumon

Plateaux chauds (Un au choix) :

Sauté de porc au caramel ou

Blanquette de veau automnale ou

Tajine de poulet au curry

Le tout accompagné de riz

Assortiments sucrés :

Verrine panna cotta, mini cannelé, coeur coulant au chocolat

Cocktail Sélection *By "À la part"*

29€ TTC

8 grosses pièces salées - 4 grosses pièces sucrées

Toasts froids à déguster :

Assortiments de navettes (Saumon, rosette, chorizo, comté pesto rouge)

Wraps (Poulets, crudités)

Toast nordique au saumon et rillettes de thon

Plateaux chauds (Un au choix) :

Sauté de porc au caramel

Blanquette de veau automnale

Tajine de poulet au curry

Le tout accompagné de riz

Assortiments sucrés :

Verrine panna cotta, chocolat cacahuètes, mini cannelé, macaron

Cocktail Végétarien *By "À la part"*

29€ TTC

Toasts froids à déguster :

Assortiments de navettes (Comté, crudité)

Wraps (Crudivités)

Entrée :

Crudivités

Salade de pâtes au pesto et parmesan

Plat :

Plateau de crudités

Falafel et ses petits légumes

Assortiments sucrés :

Verrine panna cotta, mini cannelé,

coeur coulant au chocolat

