



Toutes nos pièces sont fraîches et confectionnées par nos soins, dans notre laboratoire à Valence.

Nous privilégions les produits frais, de saison. Par conséquent, nous pouvons être amenés à vous proposer d'autres pièces en fonction de la disponibilité des produits.

Nous assurons les commandes passées au minimum 8 jours à l'avance, pour au moins 5 personnes.



Cocktail Élégance

20 pièces/personne

- * Millefeuille foie gras, pain d' épices, gelée de framboise au vinaigre
 - * Dôme mousse tomate sur sablé parmesan, tomate confite
 - * Wrap épinard, gambas curry
- * Mini sandwich triangle rilette au poulet, citron confit
 - * Toast jambon cru
 - * Toast œuf de caille
 - * Savarin poivron rouge
 - * Brochette de légumes marinés
- * Verrine gaspacho, carotte, chantilly, dorade
 - * Bol saumon mi-cuit et fondue de poireaux
- * Bol houmous haricot blanc, chorizo et chips de riz
 - * Tartelette crème d' haricot rouge et courgette
 - * Tartelette confit d' oignons et viande de bœuf
 - * Pates comme carbo

Assortiment de mignardises {6 pièces / personne}

(Par exemple : Macarons, tartelettes, mini-choux à la vanille, mini-entremets...)



BOISSONS

Forfait Softs

Eaux (plate et pétillante)

Jus de fruits

Eaux

Eau minérale plate (1l.)

Eau minérale gazeuse Vals (1l.)

Jus de fruits (producteurs locaux)

Abricot, Poire ou Pomme (selon arrivages)

Forfait Vin (vin blanc et/ou vin rouge)

Vins rouge, blanc, rosé

Domaine de Montine, Grignan-lès-Adhémar (75 cl.)

Domaine des Gravennes, Suze-la-Rousse (75 cl)

Clairette

Jaillance Tradition Bio (75 cl.)

Champagne

Veuve Pelletier (75 cl.)

Café

Café en libre-service (avec tasse, sucre et touillette)



Prestations complémentaires

*Les cocktails sont dressés sur des plateaux de présentation et prêts à servir.
Serviettes jetables incluses.*

NAPPAGE

Installation du buffet avec nappage des tables

LOCATION VERRERIE

Verres apéritif 20cl et flûtes à Champagne
On prévoit généralement 1,5 verre / personne

SERVICE

Pour un service de qualité, nous recommandons la présence d'1 serveur / 50 personnes.

Serveurs en tenue de service, pour effectuer le nappage, la mise en place et le service du cocktail et des boissons, le débarrassage, le rangement...

Le service est facturé au temps réel de présence de serveurs
(prévoir 1 heure pour l'installation et 1h pour le rangement, en plus du temps de service)

DROIT DE BOUCHON

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon pour le service des boissons fournies par le client,
mais dans ce cas nous n'assurons pas l'évacuation des bouteilles vides.

LIVRAISON

Livraison possible sur demande, en fonction de notre tournée.