

Nos cocktails :

Principe de restauration dans le but d'accueillir vos invités et accompagnant une boisson avant de passer à table, le cocktail est devenu un moyen de restauration à part entière depuis une quinzaine d'années. Pièces froides, chaudes, stands d'animations à thème salés et/ou sucré. Vous pouvez grâce à ce type de prestation allier convivialité et raffinement d'un repas. La maitresse de maison se libère ainsi de taches en cuisine et profite de ses convives.



Cocktail apéritif :

base de 4 à 5 pièces par personne pour
une durée moyenne de 30 à 45 minutes

Cocktail « Bienvenue »

Macaron au foie gras
Bruschetta
Brochette Savoyarde
Charlotte à la crème de Bayonne
Sablé provençal

Base 5 pièces par personne : 5,20 €



Cocktail « L'accueil »

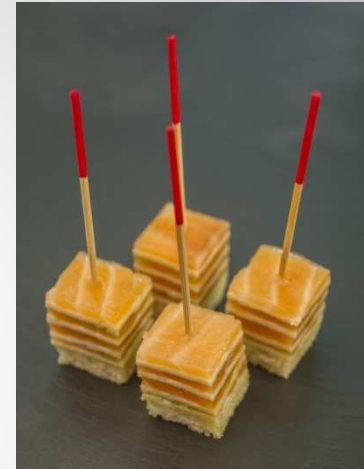
Brochette takaki
Cubique de canard
Brochette de crevette-ananas
Croustillant chocolat au foie gras et griotte
Brochette de volaille à la diable

Base 5 pièces par personne : 5,00 €

Cocktail sur le pouce:

base de 8 à 11 pièces par personne pour
une durée moyenne de 45 minutes à 1h15

Pomme ratte à la crème de ciboulette
Sablé Berrichon
Mille feuilles de saumon et mozzarella
Sucette Bretonne
Chartreuse de St Jacques en habit vert
Wrap de poulet et crudités



Navette briochée au foie gras
Club nordique au saumon fumé
Pic Périgourdin
Fours frais sucrés
Macarons maison

Base 11 pièces par personne : 13,25 €

Cocktail de vin d'honneur:

base de 12 à 16 pièces par personne pour
une durée moyenne de 1h30 à 2h

Les pièces froides :

Abricot surprise au chèvre
Brochette Savoyarde
Mille feuilles de saumon et mozzarella
The Granny Smith burger
Macaron au foie gras
Charlotte à la crème de Bayonne
Bouton de carotte au cumin
Sablé provençal
Brochette de fraîcheur écrevisse
Pic Périgourdin
Brochette de magret fumé et figue

Les pièces chaudes :

Filet de caille caramélisé au miel
Lotte enroulée au lard fumé maison
Cœur de filet de saumon piqué au chorizo

Atelier animation devant vos convives : (exemple, choix à faire dans notre carte)

Mini burger traditionnel
Gambas à la badiane et beurre de Normandie
Bar à smoothies

...



Base 16 pièces par personne : 19,00 €
(Hors personnel, hors matériel,
hors frais de livraison)

Cocktail déjeunatoire / dinatoire:

base de 18 à 24 pièces par personne pour
une durée moyenne entre 2h et 3h

Les pièces froides :

Abricot surprise au foie gras
Sucette bretonne
Brochette savoyarde
Macaron au foie gras
Bruschetta
Charlotte à la crème de Bayonne
Sablé berrichon
Pic Périgourdin
Cubique de canard
Sablé à la provençal
Brochette fraîcheur écrevisse
Chartreuse de St Jacques en habit vert
Brochette de mille feuilles de saumon
Croustillant chocolat au foie gras et griotte



Les pièces chaudes :

Filet de caille caramélisé au miel
Lotte enroulé au lard fumé maison
Noix de pétoncle et champignons

Atelier animation devant vos convives : (exemple, choix dans notre carte)

Saumon gravlax et crème aux herbes fraîches, mini blinis
Découpe de jambon de Serrano, toast de pain

...

Les pièces sucrées :

Assortiment de fours frais sucrés
Farandole de macarons maisons

Base 24 pièces par personne : 28,00 €
(Hors personnel, hors matériel,
hors frais de livraison)

L'accueil café et pause

Accueillir vos invités autour d'un café et de mini viennoiseries avant de rentrer en réunion et toujours un moment informel de faire ou refaire connaissance avec vos interlocuteurs.



Accueil :

Assortiment de mini viennoiseries
Brochettes de fruits frais
Café, thé
Jus d'orange, Perrier, eau plate
Matériel jetable

8,75 € TTC*

Pause :

Assortiment de mini viennoiseries
Farandole de fours secs (tuiles, langues de chats...)
Café, thé
Jus d'orange, Perrier, eau plate
Matériel jetable

9,00€ TTC*

*Taux de TVA appliqué : 5,5% sur boissons et 10% sur alimentaire et matériel

Notre carte

Les pièces froides :

Abricot surprise au chèvre	1,05 €
Blinis au trois saveurs	1,05 €
Brochette de magret fumé et figue	1,10 €
Pince de radis et crevette à la menthe	1,05 €
Pic fraîcheur écrevisse au basilic	1,10 €
Brochette savoyarde	1,10 €
Bruschetta aux légumes confits	1,05 €
Charlotte à la crème de Bayonne	1,10 €
Brochette de mille feuilles de saumon	1,05 €
Abricot surprise au foie gras maison	1,15 €
Pince de betterave et fromage frais	1,05 €
Brochette de crevette-ananas frais	1,05 €
Brochette de volaille à la diable	0,95 €
Bouton de carotte au cumin et miel	0,85 €
Brochette takaki	1,10 €
Bruschetta à l'anchois et tomate	1,05 €
Chartreuse de st jacques en habit vert	1,10 €
Croustillant chocolat, foie gras et griotte	1,15 €
Sablé provençal	0,95 €

Sucette bretonne	1,00 €
The granny Smith burger	1,10 €
Sablé berrichon	0,95 €
Macaron foie gras	1,10 €
Brochette tomate cerise mozzarella basilic	1,05 €
Pic périgourdin	1,05 €
Rigatoni de parme	1,10 €
Toasts campagnard	0,95 €
Ombrelle de pain d'épice et foie gras	1,15 €
Méli mélo de haddock	1,05 €
Cubique de canard	1,10 €
Croustille de tourteau et avocat	1,05 €
Palmier de volaille au curry	1,05 €
Sucette de tomates façon pomme d'amour	1,05 €
Pomme ratte à la crème de ciboulette	0,85 €

Nos coupelles et cuillères :

Verrine de tartare de saumon	1,65 €
Cuillère de s jacques mangue	1,65 €
Verrine guacamole d'avocat et chips épicées	1,65 €
Cuillère de tomate cerise et crème de poivrons	1,65 €
Verrine de brouillade d'œuf et fine ratatouille	1,65 €
Verrine de gaspacho de melon, menthe fraîche	1,65 €

Nos pains spéciaux :

Navette briochée au crabe	1,15 €
Wrap campagnard	2,50 €
Pain bagnat au thon	1,15 €
Navette briochée au foie gras	1,15 €
Wrap de la mer	2,50 €
Pain nordique au saumon fumé	1,15 €
Wrap à l'indienne	2,50 €
Navette briochée au jambon de Bayonne	1,15 €

Nos pièces d'ornements :

Pain surprise charcuterie 80 pcs	31,40 €
Pain surprise charcuterie 40 pcs	19,65 €
Pain brioché au poisson 50 pcs	35,95 €
Pain brioché au poisson 25 pcs	21,45 €
Hérisson de canard-pèche 80 pcs	89,00 €
Carpaccio de saumon fumé 80 pcs	92,85 €
Panier de légumes et sa sauce 2Kg	38,60 €
Mosaïque de fromages 30g/pers	2,00 €

(mini 15 pers)

Nos pièces chaudes :

Assortiments de fours salés	0,65 €
Cigare de légumes	1,20 €
Filet de caille caramélisé au miel	1,25 €
Brochette noix de pétoncles et champignons	1,25 €
Cœur de filet de saumon piqué de chorizo	1,25 €
Beignet de crevette au Kg (environs 45pcs)	58,30 €
Accras de morue au Kg (environs 70 pcs)	43,25 €

Nos coupelles chaudes et mini boites:

Chili con carn	4,95 €
Ris de veau et sa sauce	4,95 €
Risotto de saumon	4,95 €
Blanquette de veau et sauce forestière	4,95 €
Tartiflette au reblochon fermier	4,95 €
Moelleux de porc confit, sauce au thym	4,95 €
Filet de cabillaud et julienne safranée	4,95 €

Nos animations : (présence de personnel vivement recommandé)

Gambas à la Pina Colada
Crêpes party salées
Bar à smoothie
Banc à huitres (en saison)
Bar à salades
Cuisine de la mer
Découpe de foie gras mariné au vin rouge
Découpe du Sud Ouest

...

Tarifcation sur demande

Nos pièces cocktails sucrées :

Assortiment de fours frais sucrées	1,05 €
Mini macarons maisons	1,05 €
Fours secs au Kg (environs 80 pcs)	47,40 €
Verrine de Singapour	1,65 €
Verrine duo de chocolat	1,65 €
Coupelle de crème brûlée	1,65 €
Verrine de tiramisu aux fruits rouges	1,65 €
Pyramide de bonbons variés par 1,5Kg	24,75 €

....

Nos différents services :

Le service :

Personnel hautement qualifié, travaillant en collaboration avec la Maison Varlet depuis de nombreuses années. Celui-ci intervient chez vous ou sur site afin de préparer votre évènement. Du montage de la salle, dressage des tables pour ensuite assurer le service. Celui-ci sera présent à chaque instant pour satisfaire vos invités et faire de votre réception un moment unique pour vos convives.



Le matériel :

Afin de garantir le succès de votre réception, il ne faut faire confiance qu'aux meilleurs. C'est la raison pour laquelle nous avons comme partenaire privilégié la maison Options pour nous aider à répondre à toutes vos attentes. De la location de tente au bougeoir de couleur, nous pouvons ainsi répondre à un très large choix d'idées et ainsi coller au mieux à vos attentes.

La cave :

Élément indispensable pour tout évènement, un bon produit se doit d'être accompagné d'une bonne bouteille. Nous vous proposons un large choix de vin, champagne et boissons avec ou sans alcool pour accompagner votre évènement et nous conseillons en fonction de votre choix de menu.

(l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

Quelques précisions :

Les tarifs indiqués dans ce document sont TTC au taux de TVA à 5,5%.

Ils sont susceptibles d'évoluer dû au changement de TVA selon la réglementation en vigueur par l'ajout de location de matériel ou de service de notre personnel.

Les prix sont pour un enlèvement à notre laboratoire, livraison en sus.

Tarifs au 1 mars 2016



Vous pouvez nous suivre sur:



Facebook



Twitter



Food Reporter