

## COCKTAILS APÉRITIFS



### Cocktails 6, 8 et 12 pièces

#### Cocktails 6 pièces

6 pièces salées froides

ou

4 pièces salées froides et

2 pièces salées chaudes : **12.50 € ht**

#### Cocktail 8 pièces

4 pièces salées froides,

2 pièces salées chaudes et

2 pièces sucrées : **20.50 € ht**

#### Cocktail 12 pièces

6 pièces salées froides,

2 pièces salées chaudes et

4 pièces sucrées : **31 € ht**

Location de salle à partir de 480 € ht

## EXEMPLES DE COCKTAILS 6 PIÈCES

Durée du service :  
environ 45 minutes

6 pièces salées froides  
ou  
4 pièces salées froides  
2 pièces salées chaudes

**12.50 € ht**  
**par personne**

### Les Tentations

Lingot de pain d'épice, foie gras et framboise  
Sablé blé noir au crabe  
Nougat sésame, flétan fumé,  
écume de ciboulette et Granny Smith  
Gaspacho andalous, gambas safranée  
Canapé Saumon fumé  
Bille de melon XL, crevette bouquet et cordifole  
Millefeuille d'aubergine grillé au jambon sec  
Triangle de polenta au basilic, tomate et coppa  
Tiramisu de légumes grillé, parfum d'olives mûres



### Les Tentations

Boulier fraîcheur en trilogie  
Lune de tomate yellow à la mozzarella balsamico  
Lingot de pain d'épice, foie gras et framboise  
Rouleau de printemps végétalien à l'ananas,  
pointe de wasabi  
Sablé blé noir au crabe  
Nougat sésame, flétan fumé,  
écume de ciboulette et Granny Smith  
Canapé Saumon fumé

### Les Dégustations Chaudes

Tartelette pissaladière, rouget au basilic  
Beignet de chèvre en inclusion de marinade  
Feuillantine de Saumon au gingembre  
Gnocchi au chorizo, perle de courgette

Descriptif donné à titre indicatif et susceptible de modifications sans préavis.

## EXEMPLES DE COCKTAILS 8 PIÈCES

Durée du service :  
environ 45 minutes

4 pièces salées froides  
2 pièces salées chaudes  
2 pièces sucrées

**20.50 € ht  
par personne**

### Les Tentations

Lingot de pain d'épice, foie gras et framboise  
Sablé blé noir au crabe  
Nougat sésame, flétan fumé,  
écume de ciboulette et Granny Smith  
Gaspacho andalous, gambas safranée  
Canapé Saumon fumé  
Millefeuille d'aubergine grillé au jambon sec  
Triangle de polenta au basilic, tomate et coppa  
Tiramisu de légumes grillé, parfum d'olives mûres

### Les Brochettes sur Prisme Cristal

Saumon et bille de melon au basilic  
Queue de bouquet exotique

### Les Dégustations Chaudes

Cigarette de Langoustine au wasabi  
Tartelette de légumes au chorizo  
Feuilleté de chèvre et légumes du sud

### Les Gourmandises

Miniature d'abricot rôti pâte d'amande  
Puzzle chocolat groseille  
Arabesque chocolat cassis et mûres  
Cœur de rose  
Coussin de coco, pitaya fraîcheur  
Pana cotta vanille,  
bille de melon en infusion de grenadine  
Tropézienne pistache  
Pic spirale de crêpe, banane et sésame  
Spirale de fruits frais  
Trio de framboise meringuée  
Moelleux chocolat réglisse,  
framboise et menthe glaciale  
Macaron « bien sur »



Descriptif donné à titre indicatif et susceptible de modifications sans préavis.

## EXEMPLES DE COCKTAILS 12 PIÈCES

Durée du service :  
environ 45 minutes

6 pièces salées froides  
2 pièces salées chaudes  
2 pièces sucrées

**31 € ht**  
**par personne**



### Les Tentations

Lingot de pain d'épice, foie gras et framboise  
Sablé blé noir au crabe  
Nougat sésame, flétan fumé,  
écume de ciboulette et Granny Smith  
Canapé Saumon fumé  
Bille de melon XL, crevette bouquet et cordifole  
Triangle de polenta au basilic, tomate et coppa  
Finger de tomate et asperge en compression  
Cubik de céleri rave, crevette bouquet  
Épinglé de Radis vert, tartare de supion

### Les Brochettes sur Prisme Cristal

Cerisette Mozzarella Basilic  
Artichaut mariné, serrano  
Rafraîchissant aux 3 billes

### Les Sablés aux Olives

Crème de Basilic, tartare de tomate  
Daurade à la provençale

### Les Petits Moelleux Sur Pain Noir & Citron

Gambas tandoori intense  
Tartare de Légumes grillés

### Les Dégustations Chaudes

Tartelette pissaladière, rouget au basilic  
Beignet de chèvre en inclusion de marinade  
Feuillantine de saumon au gingembre  
Gnocchi au chorizo, perle de courgette

### Les Gourmandises

Miniature d'abricot rôti pâte d'amande  
Puzzle chocolat groseille  
Arabesque chocolat cassis et mûres cœur de rose  
Coussin de coco, pitaya fraîcheur  
Pana cotta vanille,  
bille de melon en infusion de grenadine  
Tropézienne pistache  
Pic spirale de crêpe, banane et sésame  
Spirale de fruits frais  
Trio de framboise meringuée  
Moelleux chocolat réglisse,  
framboise et menthe glaciale  
Macaron « bien sur »

### Les Macarons

Descriptif donné à titre indicatif et susceptible de modifications sans préavis.

## COCKTAILS DÉJEUNATOIRES OU DÎNATOIRES

### Cocktails 20 et 28 pièces

#### Cocktail 20 pièces

12 pièces salées froides,  
3 pièces salées chaudes et  
5 pièces sucrées : **55.50 € ht**

#### Cocktail 28 pièces

17 pièces salées froides,  
5 pièces salées chaudes et  
6 pièces sucrées : **79.50 € ht**

Location de salle à partir de 480 € ht

## EXEMPLES DE COCKTAILS 20 PIÈCES

Durée du service :  
environ 1 heure 30

10 pièces salées froides  
2 pièces salées chaudes  
4 pièces maison  
4 pièces sucrées

**55.50 € ht  
par personne**



### Les Tentations

Lune de tomate yellow a la mozzarella balsamico  
Lingot de pain d'épice, foie gras et framboise et noisette  
Sablé blé noir au crabe  
Nougat sésame, flétan fumé,  
écume de ciboulette et Granny Smith  
Canapé Saumon fumé  
Bille de melon XL, crevette bouquet et cordifole  
Triangle de polenta au basilic, tomate et coppa  
Finger de tomate et asperge en compression  
Cubik de céleri rave, crevette bouquet  
Epinglé de Radis vert, tartare de supion  
Fontaine de concombre, raifort et radis rose, ciboulette  
Finger de parmesan en boudin et crispy

### Les Brochettes sur Prisme

Cerisette mozzarella basilic  
Artichaut mariné, serrano  
Rafraîchissant aux 3 billes

### Les Cassolettes Bambous «Eco planète»

Effiloché de raie pochée, chantilly d'estragon,  
croquant d'artichaut  
Speck au chèvre frais, têtes d'asperges vertes

### Les Petits Moelleux

Noix de Saint-Jacques aux petits oeufs  
Langoustine à la provençale

### Les Sablés aux Olives

Crème de Basilic, tartare de tomate  
Daurade à la provençale

### Les Mini Blinis Citronnés

Noix de pétoncle, crème douce  
Crevette bouquet au curry  
Marmelade de maquereau graine de moutarde  
Saumon mariné

### Les Dégustations Chaudes

Tartelette pissaladière, rouget au basilic  
Beignet de chèvre en inclusion de marinade  
Cigarette de langoustine au wasabi  
Feuillantine de Saumon au gingembre  
Gnocchi au chorizo, perle de courgette

### Les Gourmandises

Miniature d'abricot rôti pâte d'amande  
Puzzle chocolat groseille  
Arabesque chocolat cassis et mûres  
Cœur de rose  
Coussin de coco, pitaya fraîcheur  
Pana cotta vanille,  
bille de melon en infusion de grenadine  
Tropézienne pistache  
Pic spirale de crêpe, banane et sésame  
Spirale de fruits frais  
Trio de framboise meringuée  
Moelleux chocolat réglisse,  
ramboise et menthe glaciale

### Les Macarons

Descriptif donné à titre indicatif et susceptible de modifications sans préavis.

## EXEMPLES DE COCKTAILS 28 PIÈCES

Durée du service :  
environ 2 heures

16 pièces salées froides  
3 pièces salées chaudes  
4 pièces maison  
5 pièces sucrées

**79.50 € ht  
par personne**

### Les Tentations

Lune de tomate yellow  
à la mozzarella balsamico  
Lingot de pain d'épice,  
foie gras et framboise et noisette  
Sablé blé noir au crabe  
Nougat sésame, flétan fumé,  
écume de ciboulette et Granny Smith  
Canapé Saumon fumé  
Géode aux algues, noix de Saint-Jacques  
Triangle de polenta au basilic,  
tomate et coppa  
Finger de tomate et  
asperge en compression  
Cubik de céleri rave, crevette bouquet  
Épinglé de Radis vert, tartare de supion  
Fontaine de concombre,  
raifort et radis rose, ciboulette  
Finger de parmesan en boudin et crispy

### Les Brochettes sur Prisme Cristal

Saumon mariné gravlax  
Serrano et bille de melon

### Les Sablés aux Olives

Crème de basilic, tartare de tomate  
Daurade à la Provençale

### Les Croustinis

Antiboise de tomate et bruccio au basilic  
Feta tachetée aux herbes fraîches  
Tapenade d'olive du Sud

### Les Petits Moelleux

Gambas au massalé  
Bresaola, basilic  
Langoustine, crème douce à la provençale

### Les Coupelles Végétales

Brunoise végétale, volaille poudrée au tandoori  
Risotto vert, black tiger et micro végétaux  
Voile de parmesan, pholiotes et magret séché

### Les Cassolettes Bambous « Eco planète »

Effiloché de raie pochée, chantilly d'estragon,  
croquant d'artichaut  
Speck au chèvre frais, têtes d'asperges vertes  
Fraicheur d'ananas au crabe et coriandre

### Les Sphair's Salées

Salpicon de concombre, anchois mariné au basilic  
Rouleau de printemps au saumon,  
écume de wasabi

### Les Dégustations Chaudes

Fritto de rouget et poivrons marinés  
Yakitori de volaille au jus de soja  
Cigarette de langoustine au wasabi  
Feuilleté de feta à l'aubergine, tomate confite

### Les Saphirs sucrées

Tentation de fruits au coulis de mangue  
Fraises à la fleur d'oranger

### Les Gourmandises

Miniature d'abricot rôti pâte d'amande  
Puzzle chocolat groseille  
Arabesque chocolat cassis et mûres  
Cœur de rose  
Coussin de coco, pitaya fraicheur  
Pana cotta vanille,  
bille de melon en infusion de grenadine  
Tropézienne pistache  
Pic spirale de crêpe, banane et sésame  
Spirale de fruits frais  
Trio de framboise meringuée  
Moelleux chocolat réglisse,  
framboise et menthe glaciale

### Les Macarons

Orange, cassis, chocolat, coquelicot

Descriptif donné à titre indicatif et susceptible de modifications sans préavis.

### FORFAITS BOISSONS POUR LES COCKTAILS 6, 8 ET 12 PIÈCES

#### Forfait softs

**5 € ht par personne**

- Jus de fruits (ex. : orange, pamplemousse, pomme, tomate)
- Sodas (ex. : Coca Cola, Perrier, Schweppes, ...)
- Eaux gazeuses, eaux plates

Softs sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

#### Forfait softs & alcools

**7 € ht par personne**

- Gin, Vodka, Porto, Whisky, Martini rouge
- Jus de fruits (ex. : orange, pamplemousse, pomme, tomate)
- Sodas (ex. : Coca Cola, Perrier, Schweppes, ...)
- Eaux gazeuses, eaux plates

Softs sur la base d'une bouteille pour 4 personnes

Alcools sur la base d'une bouteille pour 10 personnes

#### Forfait softs & champagne

**10 € ht par personne**

- Champagne
- Jus de fruits (ex. : orange, pamplemousse, pomme, tomate)
- Sodas (ex. : Coca Cola, Perrier, Schweppes, ...)
- Eaux gazeuses, eaux plates

Softs sur la base d'une bouteille pour 4 personnes

Champagne sur la base d'une bouteille pour 6 personnes

#### Forfait boissons softs , alcools & champagne

**14 € ht par personne**

- Champagne
- Gin, Vodka, Porto, Whisky, Martini rouge
- Jus de fruits (ex. : orange, pamplemousse, pomme, tomate)
- Sodas (ex. : Coca Cola, Perrier, Schweppes, ...)
- Eaux gazeuses, eaux plates

Softs sur la base d'une bouteille pour 4 personnes

Alcools sur la base d'une bouteille pour 20 personnes

Champagne sur la base d'une bouteille pour 6 personnes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## FORFAITS BOISSONS POUR LES COCKTAILS 20 ET 28 PIÈCES

### Forfait vins

**7.50 € ht par personne**

Au choix : vin rosé, vin rouge, vin blanc

Sur la base d'une bouteille pour 2 personnes

### Forfait softs & alcools

**8 € ht par personne**

- Gin, Vodka, Porto, Whisky, Martini rouge
- Jus de fruits (ex. : orange, pamplemousse, pomme, tomate)
- Sodas (ex. : Coca Cola, Perrier, Schweppes, ...)
- Eaux gazeuses, eaux plates

Softs sur la base d'une bouteille pour 2 personnes

Alcools sur la base d'une bouteille pour 10 personnes

### Forfait softs & champagne

**13 € ht par personne**

- Champagne
- Jus de fruits (ex. : orange, pamplemousse, pomme, tomate)
- Sodas (ex. : Coca Cola, Perrier, Schweppes, ...)
- Eaux gazeuses, eaux plates

Softs sur la base d'une bouteille pour 2 personnes

Champagne sur la base d'une bouteille pour 4 personnes

### Forfait boissons softs , alcools & champagne

**16 € ht par personne**

- Champagne
- Gin, Vodka, Porto, Whisky, Martini rouge
- Jus de fruits (ex. : orange, pamplemousse, pomme, tomate)
- Sodas (ex. : Coca Cola, Perrier, Schweppes, ...)
- Eaux gazeuses, eaux plates

Softs sur la base d'une bouteille pour 2 personnes

Alcools sur la base d'une bouteille pour 20 personnes

Champagne sur la base d'une bouteille pour 4 personnes

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

## Options *(tarifs s'entendant hors taxes)*

### Ateliers gourmands (50 pièces)

*Nos chefs assemblent et cuisinent les recettes devant vos convives.*

Foie gras poêlé à la marmelade de rhubarbe	410 €
Saumon mariné à la vanille	410 €
Brochette de fruits au chocolat chaud	310 €
Fruits déguisés	310 €
Panacotta	310 €

### Décoration de table (à partir de)

Centre de table rond	25 €
Motif cheminée	100 €
Motif buffet	125 €

### Matériel audiovisuel

Vidéo projecteur	150 €
Ordinateur portable	250 €
Sonorisation + 1 micro main HF	300 €
Micro main HF	Sur devis
Tout autre matériel	Sur devis

### Hôtesse

Vacation 4 heures	140 €
A l'heure (entre 8h et minuit)	40 €
A l'heure (entre minuit et 8h)	50 €

Technicien	Sur devis
------------	-----------

### Animations ludiques... (sur devis)

Casino (classique ou œnologique)  
Ateliers jeux (mini circuits F1, jeux en bois)  
Œnologie  
Dégustations (Cognac, café, chocolat)

### Animations musicales... (sur devis)

Piano bar jazz  
Chanteuse et orchestre  
Disc Jockey  
Groupe de Rythm'n Blues

### Animations culturelles... (sur devis)

Visite au Musée Guimet  
Visite au Musée Baccarat  
Visite au Palais de Tokyo  
Paris des années 30

### Animations artistiques... (sur devis)

Caricaturiste, portraitiste  
Magicien  
Mentaliste