



Tél : 03 27 61 50 02 Fax : 03 27 61 07 37 / Mail : lalaut@wanadoo.fr

*Vous propose ses cocktails
et ses cocktails dinatoires*

Tarif 2015

Cocktail

Pain surprise

Navettes assorties au fromage et à la charcuterie

Toasts et Canapés Fromage, crudités, asperges, Saumon fumé, œufs de lumps....

Mignardises Mini choux, mini Tartelettes, mini Mousse, Mini cannelé, Mini chouquette...

3, 35 € pour 06 pièces par personne

4, 30 € pour 08 pièces par personne

5, 30 € pour 10 pièces par personne

6, 20 € pour 12 pièces par personne

7, 70 € pour 15 pièces par personne

Possibilité de cocktail salé/sucré ou uniquement salé et également à la pièce

Cocktail dinatoire

A titre d'exemple – Devis personnalisé gratuit selon vos besoins et votre budget

Cocktail dinatoire n°1 9, 00 € par convive

- 1 navette au fromage
- 1 navette charcuterie
- 1 navette au saumon
- 1 mini verrine cocktail d'écrevisses
- 1 mini verrine Nordique (saumon, tartare de tomate...)
- 3 toasts assortis par convive
- 1 mini chou vanille,
- 1 mini chou chocolat,
- 1 chouquette
- 1 mini mousse framboise,
- 1 mini mousse chocolat,
- 1 verrine moyenne Chambord aux fruits

ou Cocktail à 10, 50 € avec la désignation ci-dessus
+ 5 amuse gueules variés à réchauffer

Cocktail dinatoire n°2 14, 00 € par convive

- 1 navette au fromage
- 1 navette au jambon
- 1 navette au saumon,
- 1 navette à la langue Lucullus
- 1 verrine moyenne cocktail d'écrevisses,
- 1 verrine moyenne Nordique (saumon, tartare de tomate..)
- 1 verrine moyenne melon et jambon
- 2 minis brochettes salées
- 4 toasts assortis par convive
- 1 mini chou vanille,
- 1 mini chou chocolat,
- 1 mini mousse framboise,
- 1 mini mousse chocolat,
- 1 mini cannelé
- 1 verrine moyenne Chambord aux fruits,

ou Cocktail à 16, 50 € avec la désignation ci-dessus
+ 5 amuse gueules variés à réchauffer

Possibilité de fournir les boissons

avec possibilité de reprise des non-consommées

- | | |
|-------------------------------|-----------------------|
| • Crémant | 7, 00 € la bouteille |
| • Champagne | 18, 00 € la bouteille |
| • Bière régionale 75cl | 4, 20 € la bouteille |
| • Cidre de l'Avesnois 75cl | 4, 50 € la bouteille |
| • Vin blanc | 7, 00 € la bouteille |
| • Vin rouge | 7, 00 € la bouteille |
| • Jus de fruits carton | 1, 80 € la bouteille |
| • Jus de fruits de l'Avesnois | 2, 90 € la bouteille |
| • Jus de fruits verre | 2, 50 € la bouteille |
| • Coca-Cola | 2, 40 € la bouteille |
| • Limonade de l'Avesnois | 4, 00 € la bouteille |
| • Eau plate | 0, 90 € la bouteille |
| • Eau gazeuse | 1, 40 € la bouteille |

Boissons alcoolisées à consommer avec modération

Possibilité de fourniture de la vaisselle Nous contacter pour le tarif

Possibilité de fournir des tables, des chaises, des mange-debout, le nappage, les serviettes... Nous contacter pour le tarif

Chouquette 0, 38 € l'unité

Brioche 0, 58 € l'unité

Brioche à tête 0, 65 € l'unité

Personnel de service

26 € TTC par heure et par serveur

(+ tenir compte du déplacement qui sera facturé au même tarif horaire)

Cocktail dinatoire n°3 18, 00 € par convive

- 1 pain viennois fraîcheur
- 1 navette au fromage
- 1 navette à la langue Lucullus
- 1 navette au saumon
- 1 navette charcuterie
- 1 verrine moyenne cocktail d'écrevisses,
- 1 verrine moyenne Nordique (saumon, tartare de tomate...)
- 2 minis brochettes salées
- 1 verrine moyenne Tartare de thon, pêche, tomate, concombre
- 4 toasts assortis par convive
- 1 mini chou vanille,
- 1 mini chou chocolat,
- 1 mini mousse framboise
- 1 verrine moyenne Chambord aux fruits,
- 1 mini cannelé,
- 1 mini verrine mousse chocolat
- 1 verrine moyenne Tiramichti

ou Cocktail à 20, 50 € avec la désignation ci-dessus
+ 5 amuse gueules variés à réchauffer

Apéritif fleur de bière (1 litre pour 4)	8, 70 € le litre
Punch (1 litre pour 4)	8, 00 € le litre
Sangria (1 litre pour 4)	8, 00 € le litre

Possibilité d'autres cocktails et/ou cocktail sans alcool

Cocktail dinatoire/campagnard

23, 00 € par convive

- 1 pain viennois fraîcheur
- 1 navette au fromage
- 1 navette à la langue Lucullus
- 1 navette au saumon
- 1 navette charcuterie
- 1 verrine moyenne cocktail d'écrevisses,
- 1 verrine moyenne Nordique (saumon, tartare de tomate...)
- 2 minis brochettes salées
- 1 verrine moyenne Tartare de thon, pêche, tomate, concombre
- 4 toasts assortis par convive
- 1 mini chou vanille,
- 1 mini chou chocolat,
- 1 mini mousse framboise
- 1 verrine moyenne Chambord aux fruits,
- 1 mini cannelé,
- 1 mini verrine mousse chocolat
- 1 verrine moyenne Tiramichti

+ Complément campagnard / par convive
= 80g de charcuteries + 30g de terrine
+ 1/3 baguette + 100g de fromages
+ condiments + beurre

Cocktail à la pièce

- **Pain surprise fromage charcuterie 22 € pièce**
(8 à 10 convives)
- **Pain surprise saumon 24 € pièce**
(8 à 10 convives)
- **Mini verrine (sucrée ou salée) 0, 76 € pièce**
- **Verrine moyenne (sucrée ou salée) 1, 60 € pièce**
- **Navette fromage ou charcuterie 0, 56 € pièce**
- **Pain viennois fraîcheur 1, 90 € pièce**
(ex : Tzatziki + lanières de saumon fumé + radis / Emincé volaille, mayonnaise, salade....)
- **Navette saumon / lucullus... 0, 64 € pièce**
- **Amuses gueules chauds 3, 30 € les 06 pièces**
(Feuilleté escargots, mini saucisse, choux maroilles, feuilleté volaille, feuilleté tomate.....)
- **Toasts variés 0, 56 € pièce**
(asperges, œuf lumps, saumon, charcuterie....)
- **Toast de foie gras sur pain d'épices 0, 84 € pièce**
- **Mini brochettes (sucrée ou salée) 0, 76 € pièce**
- **Mignardises 0, 56 € pièce**
(mini chou, mini mousse chocolat, mini délice framboise, mini tartelette, mini cannelé, mini chausson, mini beignet.....)

Possibilité de réaliser des **cocktails à thème** sur demande (mer, régional, chti, carnaval, bar à soupe, bar à huîtres, sucré salé inversé...)

Flamiche, Bouchée à la boulette, Feuilleté escargots, Madeleine au chorizo, Mini crème brûlée au roquefort, Beignet lunch courgette, Mini gaufre, Cookie à la chicorée, Tartelette à la cassonade, Verrine moyenne tiramich'ti

Arbre à bonbons, Arbre à mini brochettes,
Panier de crudités

Exemples de verrine salée : Ecrevisses / Nordique (saumon, tomate, concombre) / Mise en bouche Tartare de thon, pêche, tomate, concombre / Flétan fumé, poivron, crème ciboulette / Brochette poulet-paprika / Jambon de Bayonne et melon / Saumon mariné et pêche (pas en mini) / Tartare de tomate, feta, tapenade / Saumon mariné et chantilly de tarama (pas en mini) / Avocat, mozzarella et basilic / Guacamole, tomate confite, écrevisses / Surimi, asperges / Gaspacho / Escavèche / Chèvre, pomme, noix / Mimolette et Choux fleurs / Magret et confiture d'oignons / Mimolette et asperges / Concombres pommes curry / Choux fleurs au fromage blanc.....

Exemples de mini brochette : Surimi+olive+radis / Melon et jambon sec / Tomme, raisin, pain d'épices / Poulet ananas / Jambon blanc, fromage, olive / Surimi, tomate cerise, raisin noir / Mini brochette Fromage, magret, pruneaux, raisin

Exemples de verrine sucrée : Ile Flottante / Fruits rouges / Crème brûlée / Chambord aux fruits (génoise, fruit, chantilly) (pas en mini) / Fraîcheur de citron / Tiramichti (pas en mini) / Mousse chocolat / Charlotte aux pêches (pas en mini) / Fruits de saison / Riz aux framboises....