

L'ANTIDOTE

PRESTATION COCKTAIL

COCKTAIL DINATOIRE « PRESTIGE »

À 41,50 € HT* / PERS.

Formule* : Cocktail dinatoire

Côté mises en bouche 20 pièces / pers :

Durée : 2 heures, à partir de 50 pers.

APÉRITIF & ENTRÉES

Apéritif

2 cocktails / personne : Punch
(planteurs, Manureva avec
animation...)

ou

2 coupes de Champagne
Jus d'orange, Coca-cola,
Eaux plates et gazeuses à
discrétion

Mises en bouche (4 pièces)

Toast de foie gras, cuisson basse
température
Wrap de poisson fumé
Croustillant de rouget au basilic
« servi chaud »
Carpaccio de bœuf sauce pesto

Canapés « Prestige » (3 pièces)

Pains nature pomme et comté,
Blinis pain d'épices crème de
roquefort et poire,
Pains nordiques au crabe,
Cakes aux olives avec tomate
marinée et chèvre,
Pains noirs involtini et confit de
poivrons,
Blinis crème citronnée, avec
concombre et œufs de truite,
Club sandwich aux légumes,
Blocs de foie gras de canard et
chutney de mangue sur crumble au
pain d'épices,
Lingots de saumon et polenta

PÔLE ANIMATIONS

Animation « prestige » : (2 pièces)

Toast de foie gras, cuisson basse
température (toast, chutney de
figues)
Saumon façon Gravelax découpé
devant vous servi avec ses blinis et
sauces

Animation « Raclette » : (3 pièces)

**Ou autre pôle animation suivant
saison**
Raclette avec charcuteries du
Cotentin
Jambon sec de pays sur sa griffe
découpé devant vous

Pôle Animation « le port de Cherbourg » : (4 pièces)

Saint-Jacques flambées au 44
Dégustation d'huîtres de Saint-
Vaast ouvertes devant vos convives,
par nos écaillers
Tataki de thon découpé devant vous,
sauce thai
Gambas flambées au pastis

FROMAGES & DESSERTS

Les Fromages « animation » (1 pièce)

Buffet et découpage des fromages
AOC de notre région
Servis avec différents pains de
tradition et de campagne

Les petits fours « Tradition » (4 pièces)

Crumble mousse au chocolat,
Fraisiers,
Eclairs au chocolat,
Crumbles framboise,
Financiers abricot pistache,
Almondines au citron, tartelettes

Boissons comprises dans ce menu :

Côté vin :
25 cl par personne Lussac Saint
Emilion rouge et Bourgogne
Aligoté blanc
Option Café :
à 1,30 € HT / personne

*Quantitatif sur la base de 50 pers.
Voir prestations incluses / non incluses
dans cette formule et TVA page 2.

L'ANTIDOTE

PRESTATION COCKTAIL

COCKTAIL DINATOIRE « PRESTIGE »

À 41,50 € HT* / PERS.

Formule* : Cocktail dinatoire

Côté mises en bouche 20 pièces / pers :

Durée : 2 heures, à partir de 50 pers.

PRESTATIONS INCLUSES

Quantitatif sur la base
de 50 personnes

- Le dressage des buffets et la décoration,
- Le nappage des buffets en in tissé blanc
- Le matériel (hors mobilier)
- Les animations culinaires
- Effet de lumières et décoration prestige
- Le service « Durant une période de 2 heures »

PRESTATIONS NON INCLUSES

- 90 %Tva à 10% et 10% Tva à 20%
- Les heures supplémentaires pour le personnel (42 € HT par heure et par personne)
- Les bouteilles supplémentaires de vins (24 € HT)
- Les tables pour le dressage du buffet (option possible)