

SALONS DE
L'AVEYRON
PARIS BERCY

LES COCKTAILS DÉJEUNATOIRES
Printemps / Eté 2023

COCKTAIL NETWORKING

TOUT UN DÎNER OU POURQUOI PAS UN DÉJEUNER EN UNE DOUZAINÉ DE DÉGUSTATIONS DONT UNE ANIMATION SALÉE CHAUDE

/ 680g par convive

LES SOUPES FROIDES DE LEGUMES - 100g

- Carottes / agrumes / oignons nouveaux
- Courgettes / lait / menthe

BROCHETTES DE LÉGUMES XXL - 20g

- Concombre / olives / poivrons
- Artichauts / tomates confites / basilic

LES NAVETTES - 20g

- Banh mi / coleslaw / sauce miso
- St Môret / radis daikon / ciboulette

LES VERRINES SALÉES - 60g

- Petits pois / chantilly parmesan / radis
- Yaourt grec / saumon gravlax / céleri branche

ENTRÉE SALÉE FROIDE - 40g

- Ceviche de légumes / citron vert / coriandre

LES SALADES - 80g

- Mozzarella / fraises / tomates cerises / basilic / menthe
- Taboulé de courgettes / citron confit / persil plat

CROQUES XXL - 120g

- Feta / épinards
- Grilled cheese / pomme verte

ANIMATION SALÉE CHAUDE - 120g

- Risotto / parmesan / huile de truffe blanche

FROMAGES DE NOS RÉGIONS - 40g

- Assortiment de fromages

LES DESSERTS - 80g

- Panna cotta / fruits rouges / granola
- Crème pistache / crumble / abricots moelleux
- Brownies
- Mini muffins

LES BROCHETTES DE FRUITS XXL - 20g

- Fraises / kiwi / menthe
- Melon / brugnon / basilic



Photos non contractuelles



L'ESPLANADE / COCKTAIL 24 PIÈCES

UN MOMENT DE GOURMANDISE SERVI À VOS CONVIVES SOUS FORME DE PIÈCES COCKTAIL, DE PETITES SALADES DE SAISON EN TRANSPARENCE, 1 CASSOLETTE CHAUDE, DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ET DE PIÈCES DOUCEURS

/ Assortiment de 8 pièces salées froides, 1 verrine (2)*, 1 salade (2)*, 2 pièces chaudes, 1 mini plat chaud (3)*, plateau de fromages (3)*, 4 pièces sucrées. (* Équivalent 2 ou 3 pièces).

LES PIÈCES FROIDES - 6 pièces

- Corolle de homard / yuzu
- Noix de pétoncle en ravioli végétal / raifort, / wakamé
- Crevette ananas / poivre de Madagascar
- Saumon / pétale de pomme fraîche / œufs de saumon
- Gravelax de canard snacké / laqué / cassis
- Carré toasté / pastrami
- Opéra de volaille / artichauts
- Veau curry façon Kerala
- Origami de betterave rouge / framboise
- Polenta / pesto de céleri / légumes verts
- Oignons confit / crème d'oignons / sablé curry
- Pince de carotte jaune / abricot moelleux

1 BROCHETTE DE LÉGUMES

- Concombre / olives / poivrons
- Courgette / carottes / coriandre

1 EFFET MINUTE

- Purée de carottes / gingembre / pétoncle
- Tapenade / tomate séchée / pois gourmand

1 VERRINE

- Yaourt grec / saumon gravelax / céleri
- Petit pois / chantilly parmesan / radis

1 SALADE EN BODEGA

- Feta / tomates cerise / fraises / menthe / basilic
- Salade de concombre Thaï / gingembre / citronnelle / soja

PIÈCES CHAUDES - 2 pièces

- Mini bouchées du chef
- Mini samoussa

1 CASSOLETTE

- Risotto de pépinettes / parmesan
- Tajine poulet / citron confit / olive
- Niçoise de légumes / pétale de cabillaud

1 PLATEAU DE FROMAGE

- Fromages de France AOP, sélectionnés par Eric Lefèvre, Meilleur Ouvrier de France – Fromagerie de Paris, 75012

LES DOUCEURS - 4 pièces

- Vanille intense / croquant d'amande / noix de coco
- Coussin crémeux citron
- L'abricot
- Chou pistache / framboise
- Boule de fraise / coco
- Tartelette fraises
- Carré chocolaté



Photos non contractuelles

ST-GERMAIN-DES-PRÉS / COCKTAIL 24 PIÈCES AVEC ANIMATIONS

UN COCKTAIL COMPOSÉ DE PIÈCES SALÉES FROIDES, DE PIÈCES EN « EFFET MINUTE » (RÉALISÉES AU DERNIER MOMENT), DE VERRINES, D'ANIMATIONS FROIDES ET CHAUDS RÉALISÉES PAR NOS CUISINIERS ET DES PIÈCES SUCRÉES GOURMANDES POUR CLORE CETTE EXPLOSION DE SAVEURS ET DE COULEURS

/ Assortiment de 8 pièces salées froides, 1 verrine (2)*, 1 salade (2)*, 2 pièces chaudes, 1 mini plat chaud (3)*, plateau de fromages (3)*, 4 pièces sucrées. (*Équivalent 2 ou 3 pièces).

LES PIÈCES FROIDES - 6 pièces

- Corolle de homard / yuzu
- Noix de pétoncle en ravioli végétal / raifort / wakamé
- Crevette ananas / poivre de Madagascar
- Saumon / pétale de pomme fraîche / œufs de saumon

- Gravelax de canard snacké laqué / cassis
- Carré toasté pastrami
- Opéra de volaille / artichauts
- Veau curry façon Kerala

- Origami de betterave rouge / framboise
- Polenta / pesto de céleri / légumes verts
- Oignons confit / crème d'oignons / sablé curry
- Pince de carotte jaune / abricot moelleux

1 BROCHETTE DE LÉGUMES

- Concombre / olive / poivron

1 EFFET MINUTE

- Purée de carottes / pétoncles / mizuna

PIÈCES CHAUDES - 4 pièces

- Crevette poêlée / pain de manioc / avocat / guacamole piment
- Fondant bœuf à l'ail noir
- Tempura de légumes / pickles / sauce romesco bianco
- Gyosa légumes

ANIMATION FROIDE

- Tartare de dorade / citron vert / poivrons / pomme verte / ciboulette

ANIMATION CHAUDE

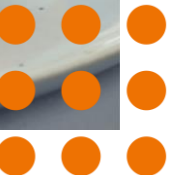
- Côte de bœuf / tarama / haricots verts

LES DOUCEURS - 6 pièces

- Vanille intense / croquant d'amande / noix de coco
- Coussin crémeux citron
- L'abricot
- Chou pistache / framboise
- Boule de fraise / coco
- Tartelette fraises
- Carré chocolaté



Photos non contractuelles



LES FORFAITS BOISSONS

FORFAITS APÉRITIF

Servis au buffet sur un format d'une heure de consommation
Avec boissons sans alcool, jus de fruits FINESSE des VERGERS, sodas, eau plate et gazeuse

Et au choix parmi

Kir tradition et vin blanc	7€ HT
Champagne Senez	15€ HT
Champagne Philipponnat	20€ HT
Crémant	9€ HT
Sangria blanche ou rouge	8€ HT
Punch planteur	8€ HT
Dégustation vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon	7€ HT
Dégustation Vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon et bières à la pression (Hoegaarden et Leffe)	8€ HT
Champagne Senez (1 bouteille pour 5) et vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon	18€ HT
Champagne Senez (1 bouteille pour 5) et vins rouges et blancs AOC Languedoc Roussillon, whisky	20€ HT
CHAMPAGNE – Prix à la bouteille	
Philipponnat	49€ HT
Senez Carte Blanche	37€ HT

DÉJEUNER DE TRAVAIL

Sur la base de 1 bouteille pour 4 personnes

CÉPAGE DU LANGUEDOC

Terre de l'Engarran rouge
Terre de l'Engarran blanc

6€ HT

LES GRAPPES

Chapelle de Barbe Bordeaux rouge supérieur
Les Plantagenets, AOP Saumur blanc

10€ HT

BAR A VINS COCKTAILS ET BUFFETS DÉJEUNATOIRES

Sur la base de 1 bouteille 4

DÉGUSTATION DE VINS IGP ET AOP DU LANGUEDOC

Sélection de vins rouges et blancs du Château de l'Engarran

7€ HT

DÉGUSTATION SÉDUCTION DE FRANCE

Château Maderot, Bordeaux rouge Grave
Haute Côte de Beaune, AOC, domaine Billard, Bourgogne rouge
Les Châtaigniers, Sancerre blanc
Les Planchants, Bourgogne blanc aligoté

11€ HT

DÉJEUNER OU DÎNER RÉCEPTION ou GASTRONOMIQUE

Sur la base de 1 bouteille 2 personnes

MILLÉSIMES

Les Clairières Val de Loire Vin Blanc Pouilly Fumé
Chateau Victoria - Vin Rouge Haut Médoc

15€ HT

VENDANGES

Vin Rouge St Emilion Château Robin des Moines
Vin Blanc AOC Montagny Mille Buis

15€ HT

ARÔMES

Château de l'Engarran AOC Languedoc rouge
Domaine de la Lionne AOC Languedoc blanc

13€ HT

