



**Base de calcul : 60 personnes**

**Option 1 : LE COCKTAIL A 29.40 EUROS/TTC**

12 bouchées salées froides  
2 bouchées salées chaudes  
4 bouchées sucrées

**Option 2 : LE COCKTAIL A 32.90 EUROS/TTC**

12 bouchées salées froides  
4 bouchées salées chaudes  
4 bouchées sucrées

**Les bouchées salées froides**

***Les mini sablés***

*Mini sablé tomate mozzarella basilic*

*Mini Sablé au saumon fumé*

*Mini sablé au jambon de Parme et tomate confite*

***Les mini wraps, création Gérard Déprez***

*Mini wraps au saumon fumé*

*Mini wraps au jambon séché*

*Mini wraps végétarien*

***Les navettes briochées carrées***

*navettes au saumon fumé et beurre citronné*

*navettes à la mousseline de fromage frais et aux légumes confits du soleil*

***Les piques en folie***

*Piques de viande de grison et comté affiné*

*Piques de cervelas, gruyère, tomate accompagné de sa vinaigrette*

***Les créations***

*Spirale de saumon fumé au fromage frais*

*Cannellonis de homard émulsion aux agrumes*

***Les incontournables***

*pain surprise long aux noix « fromage, jambon paysan, salami séché, mousse de foie de canard »*

*mini-suprême de viande en croûte*



### ***Les transparences et fusions***

*Fusions de gambas poêlées au thym sur lit de poivrons confits*

*Transparences de dès de thon mi-cuit aux cacahuètes*

*Carpaccio de filet de bœuf thaï*

### ***Les mauricettes***

*Mini mauricettes au comté*

*Mini mauricettes au jambon fumé de la Forêt Noire*

*Mini mauricettes au mousson de foie de canard*

*Mini mauricettes à la rosette de Lyon*

### ***Les bagels***

*mini bagels au saumon fumé, tomate parmesan, fromage frais et ciboulette*

*mini bagels au poulet et tzaziki*

### ***Le Buffet du Fromager***

*Le plateau de fromages affinés et son pain aux noix*

### **Les bouchées salées chaudes**

*Les demi-paires de Knacks de Strasbourg*

*La moutarde et la baguette croustillante*

### ***Option 2***

*Le plat chaud servi au chiffing-dish*

*Exemple : Lasagne de saumon aux épinards*

*Ou Wok de poulet au lait de coco et riz basmati*

*Ou veau en ragout accompagné de spatzeles*

### **Les bouchées sucrées**

*Les minis bouchées découvertes gourmandes*

*mini-éclairs arlequin*

*mini-choux arlequin*

*mini fondant chocolat*

*mini tartelettes framboise*

*mini tartelettes ananas.*

*Les brownies au chocolat et noix de Pécan*

*Les macarons gourmands « chocolat, café, framboise, vanille, pistache »*



## ***LES BOISSONS ALCOOLISEES***

***(A discrétion)***

*Le Crémant des Caves de Ribeauvillé*

*&*

*Le Pinot Blanc WANTZ*

*Réserve particulière*

*&*

*Le Minervois « Réserve de Saint Andrieu »*

*&*

*La Bière servie fraîche à la pression*

## ***LES BOISSONS NON ALCOOLISEES***

***(A discrétion)***

*Le jus d'orange et pommes 100% pur jus*

*&*

*Les eaux minérales de source alsaciennes*

*(plate et pétillante)*

*&*

*Le café 100% pur arabica*

*Et son sucre d'Erstein*

## ***NOS PRESTATIONS DE SERVICE***

***LE « MATERIEL COCKTAIL DINATOIRE » :***

*(Vaisselle complète, nappage de buffets, serviettes 2 plis)*

*Toute pièce endommagée, cassée ou manquante sera facturée*

***LE PERSONNEL DE SERVICE EN SALLE :***

*1 Maître d'Hôtel, prix de l'heure : 34.00 EUROS/TTC*

*1 Chef de Rang, prix de l'heure : 28.00 EUROS/TTC*

***Vacation estimée : 5h00***