NOS SOLUTIONS DE RESTAURATION






COCKTAILS DÎNATOIRES

Tarif à la personne
Eau plate et gazeuse comprises
25 personnes minimum

Cocktail Festif *By "À la part"* — *23€ TTC*

6 grosses pièces salées - 3 grosses pièces sucrées

Toasts froids à déguster :
Assortiments de navettes (Saumon, rosette, chorizo)
Wraps (Poulets, crudités)
Toast nordique au saumon

Plateaux chauds (Un au choix) :
Sauté de porc au caramel ou
Blanquette de veau automnale ou — ***Le tout accompagné de riz***
Tajine de poulet au curry

Assortiments sucrés :
Verrine panna cotta, mini cannnelé, coeur coulant au chocolat

Cocktail Sélection *By "À la part"* — *29€ TTC*

8 grosses pièces salées - 4 grosses pièces sucrées

Toasts froids à déguster :
Assortiments de navettes (Saumon, rosette, chorizo, comté pesto rouge)
Wraps (Poulets, crudités)
Toast nordique au saumon et rillettes de thon

Plateaux chauds (Un au choix) :
Sauté de porc au caramel
Blanquette de veau automnale — ***Le tout accompagné de riz***
Tajine de poulet au curry

Assortiments sucrés :
Verrine panna cotta, chocolat cacahuètes, mini cannelé, macaron

Cocktail Végétarien *By "À la part"* — *29€ TTC*

Toasts froids à déguster :
Assortiments de navettes (Comté, crudité)
Wraps (Crudités)

Entrée :
Crudités
Salade de pâtes au pesto et parmesan

Plat :
Plateau de crudités
Falafel et ses petits légumes

Assortiments sucrés :
Verrine panna cotta, mini cannnelé, coeur coulant au chocolat