

Cocktail Dînatoire "les Arômes" 25 pièces
+ Open bar toute la soirée + champagne

Gourmandises chaudes

Petite brochette de filet bœuf mariné et graines de sésame
Petit cake aux magrets de canard fumé et ciboulette
Mini roulade de fajitas aux 3 fromages
Petite Brochette de gambas, marinade des îles
Petit accras de morue
Petit feuilleté au fromage frais et pesto

Gourmandises froides

Petite galette de poulet aux herbes
Mini blinis au saumon fumé et crème d'aneths
Mini blinis queue d'écrevisse et tarama
Petite brochette de tomate et mozzarella
Œuf de caille façon moelleux

Gourmandises en cassolettes

Duo de noix de St jacques et fruits poêlés de saison
Timbale de foie gras frais poêlé aux pommes fruits
Parmentier de canard confit

Gourmandises en transparences

Tartare de thon et saumon
Brouillade d'œufs aux champignons de saison.
Fromage frais et croquant aux herbes du jour

Gourmandises Sucrées

Assortiment de macarons
Petit cannelé de Bordeaux tiède
Mousse de mascarpone au chocolat blanc et bonbon
Brochette de fruits frais
Transparence de fromage blanc et fruits des bois
Mini crème brûlée à la cannelle

Boissons et Open bar

*Whisky, Gin, Vodka, Martini, Ricard, Porto, etc.
Champagne, jus de fruits, sodas, et eaux minérales gazeuses.
Vins rouges Bordeaux château des Costis, petit Chablis, café.*

Tarifs et détails de votre prestation

Restauration

Cocktail et boissons : 70,00 € par pers.
(Service compris)

Location

Privatisation de la péniche : voir fichier tarifs de location
(Selon jours et horaires souhaitées)

+

Mise à disposition de la sonorisation et éclairage : 300,00 €
(Matériels récents)

Sont compris dans la prestation base 60 pers

3 Maîtres d'hôtels et 2 cuisiniers

Verreries et nappages

Cocktail dînatoire 25 pièces par pers.

Open bar pendant toute la prestation
(Champagne 1 Bt. pour 3)