



  
**LIEU SECRET**  
PARIS



**Cocktail 18 pièces - 41€ HT / personne**

**Pièces salées**

Cube de saumon mariné 24H  
Club de houmous de petits pois à la menthe et graines de courges  
Mini sandwich de crevette rolls au Yuzu  
Tartare de saint jacques à la vanille  
Mini hot dog NY gratiné au cheddar - pièce chaude  
Mini croque monsieur de poulet et son brie à la truffe - pièce chaude

**2 mini plats au choix - pièce compte triple**

Fish and chips à la French  
Salade de bœuf thaï  
Cassolette de caviar d'aubergines, ricotta, oignons frits et menthe fraîche  
Cassolette de Parmentier de canard à la patate douce

**1 atelier culinaire au choix - pièce compte triple**

Atelier Risotto à la crème de truffe  
Atelier découpe de saumon gravlax & crème à l'aneth  
Atelier découpe de Serrano & toast pesto rosso

**Pièces sucrées**

Financier au thé matcha  
Panna cotta vanille et son caramel au beurre salé  
Mookie mange chocolat blanc

*Prestation possible à partir de 25 personnes*

**Le personnel sur place**

1 Maître d'hôtel pour 40 invités - 240€ HT / Prestation de 6H avec installation et reprise

**Matériel inclus en parallèle du lieu**

Nappes pour buffet - Serviettes cocktail - Matériel de cuisine / Atelier

**Livraison**

90€ HT



## Cocktail 24 pièces - 48€ HT / personne

### Pièces salées

Sablé citronnée aux herbes fraîches et sa chantilly de homard  
Maki rose de truite fumée aux pousses d'épinards  
Cube de saumon mariné 24H  
Fondant au thym, tomates séchées, chèvre et miel  
Club de houmous de petits pois à la menthe et graines de courges  
Mini sandwich de crevettes façon lobster Rolls  
Tartare de saint jacques à la vanille  
Mini hot dog NY gratiné au cheddar - pièce chaude  
Mini croque monsieur de poulet et son brie à la truffe - pièce chaude

### 1 bun's au choix - pièce compte triple

Bun's, gravlax de saumon et yaourt au Yuzu  
Bun's mozzarella, roquette, crème de pesto et tomate séchée

### 2 mini plats au choix - pièce compte triple

Fish and chips à la French  
Salade de bœuf thai  
Cassolette de caviar d'aubergines, ricotta, oignons frits et menthe fraîche  
Cassolette de Parmentier de canard à la patate douce

### 1 Atelier culinaire au choix - pièce compte triple

Atelier Risotto à la crème de truffe  
Atelier découpe de saumon gravlax & crème à l'aneth  
Atelier découpe de Serrano & toast pesto rosso

### Pièces sucrées

Cannelés Bordelais  
Financier au thé matcha  
Assortiment de macarons

*Prestation possible à partir de 25 personnes*

**Le personnel sur place** - 1 Maître d'hôtel pour 40 invités - 240€ HT / Prestation de 6H

**Matériel inclus en parallèle du lieu** - Nappes pour buffet - Serviettes cocktail - Matériel de cuisine / Atelier

**Livraison** - 90€ HT

