



LABORATOIRE C.

A V E C



LIEU SECRET
PARIS



COCKTAIL " STREET FOODER "

– 10 pièces –

10 PIÈCES SALÉES DRESSÉES

Gambas façon lobster roll

Navette poulet braisé et sauce verte

Mini pita veggie

Mini pita artichaut bresaola

Roast beef burger

Burger nugget veggie

Burger saumon gravlax

Mini wrap pastrami cheddar

Mini wrap poulet korma

Mini wrap veggie



TARIF PAR PERSONNE : 22,21€ HT SOIT 24,43€ TTC
LIVRAISON OFFERTE (HORS SAMEDI : 180 €)

COCKTAIL " DÉCOUVERTE "

– 12 pièces –



6 PIÈCES SALÉES DRESSÉES

Paris-Brest au chèvre miel et noix
Chou Rosso
Crabe radis
Comté aux noix
Dhal de lentilles
Tofu caramélisé, chioggia

3 MINI SANDWICHES SALÉS DRESSÉS

Gambas façon lobster roll
Mini pita veggie
Mini wrap poulet korma

3 PIÈCES SUCRÉES DRESSÉES

Mont blanc
Pomelos cardamome
Choco pistache

TARIF PAR PERSONNE : 22,95€ HT SOIT 25,25€ TTC
LIVRAISON OFFERTE (HORS SAMEDI : 180 €)

🌿 COCKTAIL " VEGGIE " 🌿

– 16 pièces –

9 PIÈCES SALÉES DRESSÉES

Potimarron caramélisé
Full céleri
Patate douce chèvre
Rouleau de chou vert aux légumes
Poireau mimosa
Cheesecake topinambour et cresson
Pomme grenaille veggie
Chou forestier truffé
Brie de Meaux aux noisettes

2 MINI SANDWICHES SALÉS DRESSÉS

Burger nugget veggie
Mini wrap veggie

5 PIÈCES SUCRÉES DRESSÉES

Cube choco
Pomelos cardamome
Tarte citron yuzu
Cookie dough
Caramel au beurre salé

TARIF PAR PERSONNE : 26,49€ HT SOIT 29,14€ TTC
LIVRAISON OFFERTE (HORS SAMEDI : 180 €)



COCKTAIL " CLASSIQUE "

– 18 pièces –

10 PIÈCES SALÉES DRESSÉES

Patate douce, moutarde de Brive au moût de raisin
Cheesecake topinambour
Poire fourme d'ambert
Tataki de boeuf
Millefeuille saumon
Tataki de thon
Dôme de tarama
Saumon gravlax
Duo de foie gras cerise noire
Risotto aux truffes

3 MINI SANDWICHES SALÉS DRESSÉS

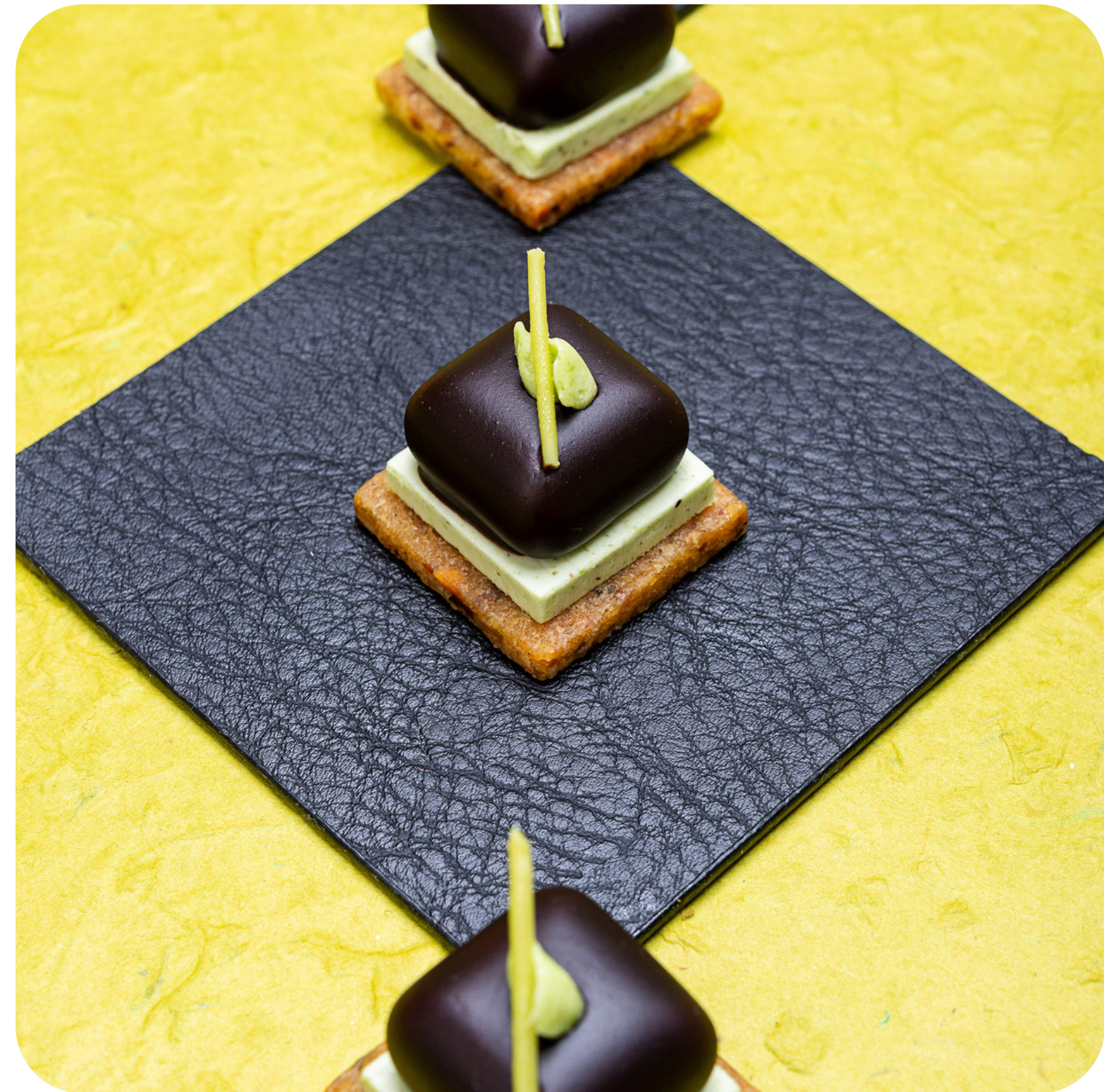
Navette poulet braisé
Roast beef burger
Mini wrap veggie

5 PIÈCES SUCRÉES DRESSÉES

Maracuja
Mont blanc
Financier pistache fruits rouge
Chocolat viennois
Choco pistache

TARIF PAR PERSONNE : 31,66€ HT SOIT 34,83€ TTC

LIVRAISON OFFERTE (HORS SAMEDI : 180 €)



COCKTAIL " ULTRA"

- 20 pièces -



12 PIÈCES SALÉES DRESSÉES

Veau coréenne
Chou forestier truffé
Millefeuille de bresaola
Tofu chioggia
Dhal de lentilles
Paris Brest au saumon fumé
Bouillabaisse
Tataki de thon
Canard à l'orange
Poulet duxelle de champignons
Poire fourme d'ambert
Brioche sardine

3 MINI SANDWICHES SALÉS DRESSÉS

Burger saumon gravlax
Mini pita veggie
Mini wrap pastrami cheddar

5 PIÈCES SUCRÉES DRESSÉES

Maracuja
Le moka
Losange cacahuète
Chou praliné
Pomelos cardamome

TARIF PAR PERSONNE : 33,19€ HT SOIT 36,51€ TTC

LIVRAISON OFFERTE (HORS SAMEDI : 180 €)

COCKTAIL " PRESTIGE "

- 24 pièces -

14 PIÈCES SALÉES DRESSÉES

Patate douce, chèvre
Œuf mimosa truffé
Rouleau de comté au noix
Pomme grenaille veggie
Potimarron caramélisé
Millefeuille de bresaola
Calamar sauce vierge
Saumon gravlax pomme granny
Dôme de tarama
Canard à l'orange
Tataki boeuf thai
Duo de foie gras cerise noire
Mini pita boeuf bresaola
Gambas façon lobster roll

1 PLAT À RÉCHAUFFER (au choix)

Busiata pistacchio stracciatella
Saumon à l'oseille
Poulet forestier aux petits légumes

6 PIÈCES SUCRÉES DRESSÉES

Financier pistache fruit rouge
Choco pistache
Succès noisette
Poire caramel
Dulce - carambar
Foret noire



TARIF PAR PERSONNE : 38,62€ HT SOIT 42,48€ TTC
LIVRAISON OFFERTE (HORS SAMEDI : 180 €)

GRAND PLATEAU SALÉ

(MINIMUM 4 PLATEAUX)

68 PIÈCES DRESSÉES

- 6 Cheesecake topinambour cresson
- 8 Dhal de lentilles
- 6 Chou Rosso
- 7 Paris-Brest saumon fumé
- 7 Mini wrap poulet korma
- 8 Millefeuille de bresaola
- 8 Conchiglie truffée
- 7 Soupe à l'oignon
- 7 Poulet au curry vert



110€ HT SOIT 121€ TTC

LIVRAISON OFFERTE (HORS SAMEDI : 180 €)

GRAND PLATEAU SUCRÉ

(MINIMUM 4 PLATEAUX)

68 PIÈCES DRESSÉES

- 9 Maracuja
- 7 Craqueline chocolat
- 8 Pomelos cardamome
- 8 Opéra du chef
- 8 Explosion matcha
- 8 Lingot cassis
- 8 Pécan Pie
- 8 Tarteline citron
- 8 Tarteline caramel



120€ HT SOIT 132€ TTC

LIVRAISON OFFERTE (HORS SAMEDI : 180 €)