



PARTENAIRE





COCKTAIL / BUFFET 18 PIECES / PERSONNE



6 Bouchées salées :

Mini muffin au citron et parmesan, chantilly de homard

Cube de saumon mariné aux saveurs asiatiques

Mini hot dog NY gratiné au cheddar

Mini croque-monsieur de poulet et son brie à la truffe

Samossa de bœuf et sa sauce aigre douce

Shrimp Roll aux herbes fraîches

2 Mini plats à choisir pour vos invités (1 mini plat équivaut à 3 bouchées) :

Fish and chips à la French

Buns de poulet rôti, crème de cèpes

Parmentier de canard à la patate douce

Tartare de saumon citronné aux petits légumes et herbes fraîches

Tarte fine de tomates rôties et moutarde à l'ancienne

1 atelier culinaire à choisir pour vos invités :

Cassiolette de risotto à la crème de truffe

Découpe de saumon gravlax, blinis à la crème de citron et aneth

Magret de canard fumé au bois d'olivier sous cloche

3 Bouchées sucrées :

Tartelette au chocolat, éclats de noisettes

Panna cotta vanille et son caramel au beurre salé

Assortiment de macarons

Cocktail : 41€ HT / personne

1 maitre d'hôtel 6H : 240€ HT

Livraison : 90€ HT

Contactez-nous : contact@culdepouleparis.com / 01 89 13 39 31





COCKTAIL / BUFFET 20 PIECES / PERSONNE



7 Bouchées salées :

Mini muffin au citron et parmesan, chantilly de homard

Cube de saumon mariné aux saveurs asiatiques

Mini hot dog NY gratiné au cheddar

Mini croque-monsieur de poulet et son brie à la truffe

Samossa de bœuf et sa sauce aigre douce

Shrimp Roll aux herbes fraîches

Tartelette de chutney d'oignons et sa bille de chevre frais aux noisettes

2 Mini plats à choisir pour vos invités (1 mini plat équivaut à 3 bouchées) :

Fish and chips à la French

Buns de poulet rôti, crème de cèpes - Salade de bœuf thaï

Tartare de saumon citronné aux petits légumes et herbes fraîches

Tarte fine de tomates rôties et moutarde à l'ancienne

1 atelier culinaire à choisir pour vos invités :

Cassolette de risotto à la crème de truffe

Découpe de saumon gravlax, blinis à la crème de citron et aneth

Magret de canard fumé au bois d'olivier sous cloche

4 Bouchées sucrées :

Tartelette au chocolat, éclats de noisettes - Muffin à la pistache

Assortiment de macarons - Mini cannelé bordelais

Cocktail : 45€ HT / personne

1 maitre d'hôtel 6H : 240€ HT

Livraison : 90€ HT

Contactez-nous : contact@culdepouleparis.com / 01 89 13 39 31

