

FORMULES COCKTAIL

Sur-Mesure vous propose **différentes formules cocktail** en fonction de l'évènement que vous souhaitez tenir.

Nous adaptons également nos formules en fonction de vos besoins spécifiques : n'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez une **formule personnalisée.**

PIÈCES COCKTAIL : AVANT UN DÉJEUNER OU DINER LORS D'UNE PRESTATION "CHEF À DOMICILE"

5 PIÈCES SELON L'INSPIRATION DU CHEF

A 12,00€ P.P

MINIMUM 2. PERSONNES

APÉRITIF / VERRE DE CLÔTURE :

DURÉE DE 1H00 / 1H15

10 PIÈCES AU CHOIX PARMIS "LA CARTE DES PIÈCES COCKTAIL"

A 24,00€ P.P

MINIMUM 15 PERSONNES

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE :

PRESTATION AU DÉJEUNER OU DINER

18 PIÈCES AU CHOIX PARMIS "LA CARTE DES PIÈCES COCKTAIL"

A 42,00€ P.P

MINIMUM 12 PERSONNES

Découvrez ci-après notre **Carte des Pièces Cocktail.**

Envie de faire pétiller votre évènement ?

Contactez-nous pour connaître nos **Formules Boissons.**

CARTE DES PIÈCES COCKTAIL

CÔTÉ VIANDE

Crème brûlée de foie gras

Cornet de foie gras

Macaron foie gras

Mini croque-monsieur jambon et Munster

Mini tarte endives et jambon

Cappuccino de butternut et jambon fumé, écume de thé fumé

Cornet de mousse de jambon

Toast de mousse de volaille

Brochette de volaille Thai

Mini burger boeuf et cheddar

Tataki de bœuf, purée de carottes gingembre, coriandre

CÔTÉ POISSON

Gaufre de Bruxelles, saumon fumé, crème de raifort

Cornet de mousse de saumon fumé

Macaron saumon fumé

Cubes de saumon frais, crème de Raifort et aneth

Madeleine noire à la truite fumée

Panna cotta de poivrons rouges et truite fumée

Tempura de crevettes, aigre doux

Beignet de scampi et curry rouge

Madeleine à l'encre de seiche et truite fumée

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Cannelé au Munster

"Ceci n'est pas une truffe"

Cappuccino de champignons parfumés à la truffe

Sauté de champignons, espuma pommes de terre à la truffe

Coque d'œufs brouillées parfumés à la truffe

Betteraves en espuma et en fermentation, chèvre et terre mangeable

Macaron à la mousse de chèvre

Madeleine au chèvre

Panna cotta de betteraves et mousse de chèvre

Américain végétarien

Concombre et feta, vinaigrette de tomates

Gaspacho de potiron, coco et curry jaune

Jardin d'herbes (Vegan)

CÔTÉ SUCRÉ

Mini éclair (chocolat, café ou vanille)

Crèmeux au chocolat

Mousse au chocolat

Mini tarte citron à la meringue

Pina colada Macaron

(gût selon vos préférences)

Salade de fruits en verrine

SUR-MESURE BY VINCENT VERVISCH

COCKTAIL - 2020/2021