

NOS FORMULES COCKTAIL

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

Nous nous adaptons également à vos besoins spécifiques et à votre budget : n'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez une **formule personnalisée**.

FORMULE "PIÈCES COCKTAIL" :
DANS LE CADRE D'UN APÉRITIF, AVANT UN DÉJEUNER OU DINER

PIÈCES FROIDES ET CHAUDES SELON L'INSPIRATION DU CHEF

3 PIÈCES : A 9,00€ P.P

5 PIÈCES : A 15,00€ P.P

8 PIÈCES : A 24,00€ PP

FORMULE "COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE"
DANS LE CADRE D'UN REPAS

PIECES FROIDES & CHAUDES / ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS

10 PIÈCES : A 45,00€ PP

MINIMUM 15 PERSONNES

Découvrez ci-dessous nos propositions pour votre **cocktail déjeunatoire ou dinatoire**.

FORMULE 1
COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE

45,00€ PP

ENTREES

Foie gras à la royale et carpaccio de bœuf parfumé à la truffe

Saumon gravelax

Velouté de légumes selon la saison

Cannelé au Munster

PLATS

Cabillaud, purée de céleris, fèves de soja,
poudre de chorizo et crème à l'estragon

Tranche de canard légèrement fumé au Green Egg,
purée de carottes

Burger de falafel, cheddar, oignons frits

DESSERTS

Mousse au chocolat

Le Bruxellos (chou avec mousse de spéculoos)

Autour du fruit

FORMULE 2
COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE
45,00€ PP

ENTREES

Carpaccio de boeuf à la truffe

Ceviche de cabillaud

Velouté de légumes selon la saison

Cannelé au Munster

PLATS

Pavé de saumon, sauce vin rouge et purée de céleris

Tranche de veau légèrement fumé au Green Egg,
purée de panais et fèves de soja

Burger de falafel, cheddar, oignons frits

DESSERTS

Mousse au chocolat

Le Bruxellos (chou avec mousse de spéculoos)

Autour du fruit