

# 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 PARTIR DE 45,00€ PP

*MINIMUM 15 PERSONNES*

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

**FORMULE 1 - A 45,00€ PP**  
**COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE**

**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

**SORBET ALCOOLISE (Supplément de 2,50€ pp)**

Pause fraîcheur

**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

**FROMAGES (Supplément de 5,00€ pp)**

Sphère de Munster au sirop de Liège

Chèvre au sirop d'Erable

Brie à la gelée de fruits de saison

**DESSERTS**

Mousse au chocolat

Le Bruxellos (chou avec mousse de spéculoos)

Autour du fruit

**FORMULE 2 - 45,00€ PP**  
**COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE**

**ENTREES**

Carpaccio de boeuf à la truffe  
Ceviche de cabillaud  
Velouté de légumes selon la saison  
Cannelé au Munster

**SORBET ALCOOLISE (Supplément de 2,50€ pp)**

Pause fraîcheur

**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

**FROMAGES (Supplément de 5,00€ pp)**

Sphère de Munster au sirop de Liège  
Chèvre au sirop d'Erable  
Brie à la gelée de fruits de saison

**DESSERTS**

Mousse au chocolat  
Le Bruxellos (chou avec mousse de spéculoos)  
Autour du fruit

**FORMULE 3 - STRET FOOD - A 60,00€ PP**  
**COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE**

**ENTREES**

Ceviche de cabillaud, chips de patates douces

Wrap poulet à l'indienne

Tacos aux légumes

Gyozas asiatiques (végétal)

**SORBET ALCOOLISE (Supplément de 2,50€ pp)**

Pause fraîcheur

**PLATS**

Mini burger végétarien, cheddar, sauce bicky (belge)

Hot dog de saucisse et choucroute, oignons frits

Wok de poulet façon Thaï

Poké au saumon, avocat, soja

**FROMAGES (Supplément de 5,00€ pp)**

Sphère de Munster au sirop de Liège

Chèvre au sirop d'Erable

Brie à la gelée de fruits de saison

**DESSERTS**

Mini tartelette aux fruits

Mini Bruxellos

Mini éclair