

Cocktail dînatoire

Composition

Il comprend 24 pièces gourmandes/pers :

- 12 pièces salées froides
- 2 ateliers gastronomiques froids
- 1 atelier gastronomique chaud (2 pièces)
- 1 stand de fromages AOP de nos régions (2 pièces)
- 5 pièces sucrées

Notre recommandation : Concevoir votre cocktail apéritif comme un vernissage, extrêmement élégant et bordelais ..

Nous prévoyons donc une brigade de maîtres d'hôtel soutenue pour un service au plateau permanent.

Vos invités, particulièrement habitués aux cocktails, déambuleront , échangeront,... mais ne viendront que peu jusqu'aux buffets!

C'est alors à nous d'être présents à tous les moments, d'offrir un service maximum, laissant à vos invités la plus grande liberté.



Les pièces salées froides

Toutes nos pièces sont ornées de jeunes pousses ou diverses herbes pour une question de détail !

Les « tradi » de Charles *✍*

- Bonbon de foie gras à la gelée de poire et ses graine de pavot
- Rouleau de saumon à la crème d'Isigny

Les croc-mi croc-moi

Petit pain grillé et frotté à l'huile d'olive garni de :

- Tapas tapenade maison à l'anchois et filet rouget
- Guacamole poivré et crevette au citron

The Cakes

- Cake et Chutney de tomate, agneau rosé et fleur de sel
- Cake et tartare d'algue, carpaccio de Saint Jacques

Les revisités

- Toast Parmentier d'antan et grain de caviar de Harenga
- Cube de magret de canard rosé parfumé à l'orange
- Cube de bœuf et sa carotte jaune
- Cuillère de choux fleur Dubarry et œufs de saumon

Les 100 % végétales

- Dôme de tomate à la fleur de sel
- Dôme de caviar d'aubergine à la fleur de sel

Cocktail Dinatoire

Les Ateliers Gastronomiques

Au choix 2 ateliers froids

Atelier du bassin

Ouverture de 3 huitres du Bassin d'Arcachon par personnes, agrémenté de citrons, vinaigre échalotes, pains de seigle, beurre d'Echiré

Atelier Découpe de Jambon Ibérique

Découpe de jambon de Pata Negra, accompagné de son pain grillé et pruneaux de Monflanquin

Atelier océan en duo :

Découpe de poissons:

- Saumon mariné au naturel
- Lieu mariné façon Gravlax,

servi sur des toasts de pain à l'encre de seiche et sa trilogie de sauces

Atelier des Landes :

Découpe d'une trilogie de magret séché maison, Poivre, herbes et piment d'Espelette, pain frais, proposé avec différents chutney.

Autres ateliers sur devis



Les Ateliers Gastronomiques chauds

Au choix 1 atelier

Atelier plancha (extérieur si le temps le permet)

Griller minute devant vos invités :

- Gambas aux agrumes,
- Poulet citronnelle gingembre
- Courgette tomate aubergine poivrons,

Animation Wok

Un cuisinier prépare à la minute des gambas sautées à la coriandre accompagné de légumes Shop Suei

Animation risotto crémeux

Les convives sont invités à déguster :

- Risotto aux Champignons sauvages
- Finition avec crème fouettée, parmesan, vin blanc et persil

Les pièces sucrées

Du bout des doigts

- Mini cannelé de Bordeaux
- Verrine bonne Maman
- Macarons assortis
- Tartelette framboise
- Tartelette à l'ananas et ses milles graines