



Nos formules Cocktail Dînatoire

Formule "Épicurienne" – 12 pièces, 25,00€ / personne

Un assortiment généreux de bouchées salées et sucrées, parfait pour allier convivialité et gourmandise, servi sur mange debout.

- Tartinables de saison et pains croustillants
- Mini focaccia garnies aux inspirations du moment
- Mini tortillas variées (poulet, légumes, chèvre, saumon...)
- Plateau gourmand de charcuteries

Pièces chaudes & créatives

- Collection asiatique : gyoza et samoussa
- Brochette de bœuf émincé façon Thaï
- Mini burger gourmand
- Nems dorés et croustillants

Douceurs sucrées

- Trio de minis desserts de saison

Formule "Gourmande" – 14 pièces, 29,00€ / personne

Un cocktail équilibré entre classique raffiné et touche d'originalité, idéal pour vos événements d'entreprise ou entre amis.

- Mini tortillas créatives (poulet, légumes, chèvre, saumon...)
- Tartinables de saison sur pains grillés
- Plateau gourmand de charcuteries
- Mini focaccia généreusement garnies

Pièces chaudes & gourmandes

- Mini feuilletés variés (épinard-ricotta, saumon, légumes, emmental...)
- Croquettes croustillantes de jambon ibérique
- Brochette de bœuf Thaï épicée
- Collection asiatique : gyoza et samossa
- Mini burger savoureux
- Nems dorés et croustillants

Finale sucrée

- Sélection de 3 minis desserts de saison

Formule "Prestige" – 16 pièces, 34,00€ / personne

Une expérience dînatoire élégante et festive, mariant inspirations locales et saveurs raffinées.


- Mini tortillas créatives (poulet, légumes, chèvre, saumon...)
- Tartinables de saison
- Mini focaccia gourmandes
- Canapés foie gras & figue
- Crevettes à l'aïoli
- Plateau gourmand de charcuteries

Pièces chaudes & raffinées

- Mini feuilletés variés (épinard-ricotta, saumon, légumes, emmental)
- Croquettes de jambon ibérique
- Brochette de bœuf Thaï mariné
- Mini burger gourmet
- Collection asiatique : gyoza & samossa
- Plateau de fromages affinés

Évasion sucrée

- Assortiment de 4 minis desserts de saison

 Toutes nos formules sont proposées sous réserve de modification en fonction de la saison et de l'inspiration du chef.