

CUIZINES

des chefs et des idées



Contact Yann FERRAND

Tel: 0645874118

cuizines.fr/

COCKTAIL/BUFFET:

Le prix varie selon le nombre de pièce et le type de pièces sur devis

- . 6 pièces à partir de 15€/pers
- . 12 pièces à partir de 25€/pers
- . 18 pièces à partir de 35€/pers



PIECES SALEES



Plateau de 10 pièces

Navettes de chou rouge, cheddar et pastrami
Présenté en plateau recyclable



Plateau de 10 pièces

Navettes de foie gras, chutney d'oignons et raisins
Présenté en plateau recyclable



Plateau de 12 pièces

Saint-Jacques coulis de mangue et ananas rôti
Foie gras de canard, pomme acidulée et pain d'épices
Gourmandise de poireaux, fenouil et tomates cuisinées
Présenté en plateau recyclable



Plateau de 16 canapés Gala

Dos de saumon fumé norvégien
Nem de gambas, menthe, chutney de pomme granny et ananas
Millefeuille de pain d'épices au foie gras de canard
Ballotin de volaille saveur curry ginger, crème de poivron rouge
Présenté en plateau recyclable



Plateau de 16 pièces

Mini burger de poulet, tomate,
mayonnaise légèrement ailée
et salade croquante
Présenté en plateau recyclable



Pour 10 personnes.

Plateau d'environ 50 Pièces

Pâté en croûte de volaille et
cranberries,
Jambon de pays,
Rosette,
Jambon blanc de Paris,
Finger de Comté, Cheddar,
Tomates cerises et cornichons
Présenté sur un plateau
recyclable.



Plateau de 12 pièces

Mini bruschetta de saumon
fumé,
Crème au raifort, pickles de
courgettes
Présenté en plateau
recyclable



Plateau de 10 pièces

Navette de pickles de légumes
croquants sur houmous de
carotte
Présenté en plateau recyclable



Plateau de 40 pièces

Fromages affinés

Présenté sur un plateau recyclable.



Plateau de 15 pièces

Mini-wrap de pastrami aux poivres, cheddar rouge, cornichon, mache, moutarde au miel

Présenté sur un plateau recyclable.



Plateau de 30 pièces

Mini-wrap de poulet, pesto de pistache et basilic, oignon frit, mesclun, courgette en lamelle, pointe de balsamique
Présenté sur un plateau recyclable.



Plateau de 30 pièces

Mini-wrap de saumon fumé msc, fromage frais au citron confit et aneth, concombre et mesclun

Présenté sur un plateau recyclable.

Plus de choix sur demande...



Plateau de 48 saveurs

Brochette de pois gourmand, tomate confite et artichaut à l'huile

Brochette tomate cerise, mozza et radis

Bonbon de courgette et feta

Tortilla de pommes de terre et perle de poivron

Présenté sur un plateau recyclable.



Plateau de 24 Pièces

Gougères Nature

Spécialités bourguignonnes à base de pâte à choux et de Comté sous forme individuelle en forme de petits choux fondant et léger, les gougères représentent un met incontournable de la région.

Présenté sur un plateau recyclable.



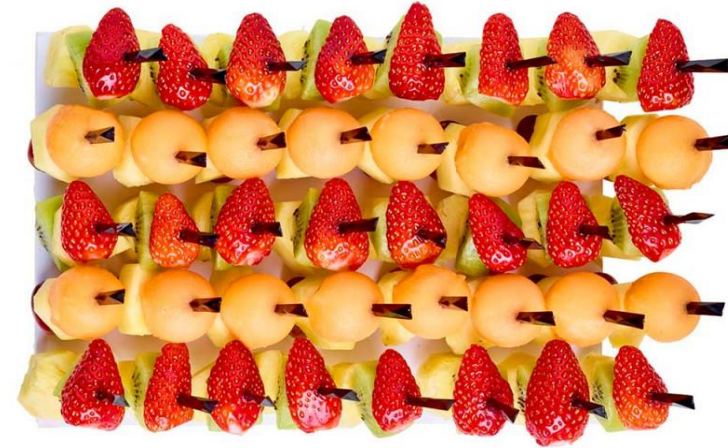
Plateau de 12-15 Pièces

Verrine de salade de saisons, base végétarienne, poisson/crustacés, viandes.

PIECES SUCREES



Plateau de 14 Pièces
Un assortiment de mignardises savoureuses.
Présenté sur un plateau recyclable.



Plateau de 40 pièces
Brochette de fruits de saison
Présenté en plateau recyclable



Plateau de 20 Pièces
Un assortiment de Tartes aux fruits.
Présenté en plateau recyclable.



Plateau de 48 pièces
Mini-fondant chocolat
Présenté en plateau recyclable

BOISSONS ALCOOLISES ET SOFT (CHAMPAGNE, VIN BLANC, ROUGE, ROSE, AUTRE)

CHAMPAGNES	TARIF HT PRIX DEGRESSIF
NICOLAS FEUILLATES BRUT	SUR DEVIS
RUINART BRUT OU ROSE, BLANC DE BLANC	SUR DEVIS
MUMM CORDON ROUGE	SUR DEVIS
MOET ET CHANDON BRUT IMPERIAL	SUR DEVIS
CHAMPAGNE DE VIGNERON SUR COMMANDE	SUR DEVIS
VIN ROUGE, BLANC, ROSE SUR DEMANDE	A PARTIR DE 10€
VITTEL, SAN PELLEGRINO, JUS, COCA,...	4-5€

MATERIELS/PERSONNELS

A DISPOSITION LOCATION MATERIEL SUR DEMANDE, VERRERIES, VAISSELLES, COUVERTS, VASQUE, REHAUSSEUR, GLACE...

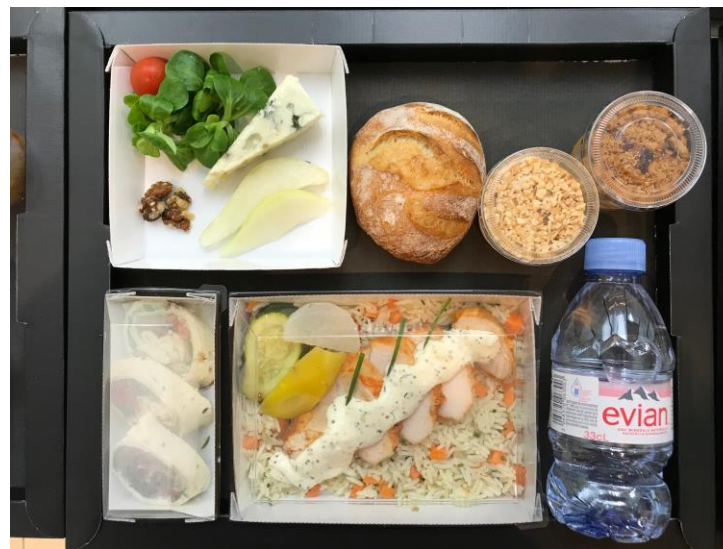
A DISPOSITION NAPPAGE INTISSE SUR DEMANDE

A DISPOSITION MAITRE D'HOTEL TARIF HORAIRE A PARTIR DE 120€ HT (VACATION DE 5 H) SUR DEMANDE MISE EN PLACE NAPPAGE, SERVICE

FRAIS DE LIVRAISON A PARTIR DE 40€ HT SELON LA SITUATION GEOGRAPHIQUE

PLATEAUX REPAS GOURMET

A partir de 26,90€ ht/personne



Plateau repas gourmet viande

Plateau de mini-wrap au poulet marinée au pesto de pistache et basilic, mesclun et courgette fraîche
Plateau italien, mozzarella di buffala, penne au pesto de basilic et jambon fumé, tomate cerise, olive Kalamata ou
plateau de volaille marinée au pesto de pistache et basilic, haricot vert, mache, tomate poêlée au cumin, huile d'olive,
Plateau de fromage affinée, mesclun
2 mini-verrines de desserts du moment
Boule de pain
Evian 33 cl
Couverts
Présenté sur un plateau recyclable.

Plateau repas gourmet poisson

Plateau de mini-wrap au saumon fumé MSC, fromage frais citronnée et aneth fraîche, ciboulette et concombre, mesclun
Plateau de tartare de saumon, penne, roquette ou Gambas, guacamole maison, quinoa rouge et riz basmati, mangue, radis, huile d'olive citronnée
Plateau de fromage affinée, mesclun
2 mini-verrines de desserts du moment
Boule de pain
Evian 33 cl
Couverts
Présenté sur un plateau recyclable.

Plateau repas gourmet végétarien

Plateau de mini-wrap à la mozzarella dibuffala, pesto de basilic, pignon de pin, tomate, vinaigre balsamique et mesclun
Plateau de falafel, salade de quinoa, carotte huile de noix et d'olive, houmous de betterave, féta, tomate cerise
Plateau de fromage affinée, mesclun
2 mini-verrines de desserts du moment
Boule de pain
Evian 33 cl
Couverts
Présenté sur un plateau recyclable.

PHOTOS NON CONTRACTUELLES



Hâte de vous régaler !

CUIZINES
des chefs et des idées