

Cocktail servi en Buffet

**Pour l'organisation d'un cocktail déjeunatoire ou dinatoire nous nous adaptons
a la demande du client.**

Nous vous proposons des tarifs compris entre 23.00€ TTC et 46.00€ TTC par personne

Ces tarifs varient en fonction :

- **Des boissons que nous vous proposons ou que vous souhaitez (Vin, Crémant, Champagne, Punch, Cocktail..., jus de fruits.....)**
- **Du nombre d'amuses bouches, canapés, verrines, et mignardises salés et/ou sucrés, pain surprises, charcuteries et fromages régionaux et autres propositions à votre convenance que vous désirez**
- **Du nombre d'invités**
- **De l'organisation de votre évènement :
Midi ou soir (coût de la privatisation du soir en plus...)**

**Voici plusieurs propositions tarifaires suivant le nombre de pièces par personne et les
boissons pour effectuer votre choix :**

1> cocktail dinatoire Classique à **23.00€ TTC par personne** avec vin blanc, vin rosé, Punch, jus de fruits, sodas, eau accompagnés de **10 canapés salés chauds et froids par personne** (amuses bouche, mini brochette, pain surprises.....) et **5 mignardises sucrées par personne**

2> cocktail dinatoire Classique à **29.00€ TTC par personne** avec vin blanc, vin rosé, Punch, jus de fruits, sodas, eau accompagnés de **15 canapés salés chauds et froids par personne** (amuses bouche, mini brochette, pain surprises.....) et **5 mignardises sucrées par personne**

3> cocktail dinatoire Haut de Gamme à **29.00€ TTC par personne** avec Crémant du Jura, Cocktail du Lion, jus de fruits, sodas, eau accompagnés de **10 canapés salés chauds et froids par personne** (amuses bouche, verrines, mini brochette, pain surprises.....) et **5 mignardises sucrées par personne**

4> cocktail dinatoire Haut de Gamme à **34.00€ TTC par personnes** avec Crémant du Jura, Cocktail du Lion, jus de fruits, sodas, eau accompagnés de **15 canapés salés chauds et froids par personne** (amuses bouche, verrines, mini brochette, pain surprises.....) et **5 mignardises sucrées par personne**

5> cocktail dinatoire Excellence à **39.00€ TTC par personnes** avec Champagne, Cocktail du Lion, jus de fruits, sodas, eau accompagnés de **10 canapés salés chauds et froids par personne** (Animation Plancha, amuses bouche, verrines, mini brochette, pain surprises.....) et **5 mignardises sucrées par personne**

6> cocktail dinatoire Excellence à **46.00€ TTC par personnes** avec Champagne, Cocktail du Lion, jus de fruits, sodas, eau accompagnés de **15 canapés salés chauds et froids par personne** (Animation Plancha, amuses bouche, verrines, mini brochette, pain surprises.....) et **5 mignardises sucrées par personne**

Voici quelques exemple de canapés et mignardises servi pour tous ces cocktails :

Pour les amuses bouches salés froids :

Petits canapés de saumon fumé, crevette crème de citron, Jambon de pays et confiture de melon, petit filet de rouget et concassée de tomate, potiron brésola, fêta sur purée de tomates, briochain de foie gras, œufs de truites sur blinis, chèvre épicés, truite fumé et fromage, Chorizo,

Mini brochettes : (Mozzarella, mangue et Brésola), (magret de canard fumé, pain d'épice et cranberries) (Coppa, mozzarella et raisin) (pastrami, mozzarella et papaye).....

Verrines : tartare de saint Jacques au citron, tartare de saumon fumé, tatar de thon à la tomate, mousse de foie gras et compotée de pomme, mousse de chèvre et miel, mousse pesto et tomate séché, mousse de saumon et citron ciboulette.....

Pain surprise en différentes formes : Minis sandwichs de jambon beurre, fromage basilic, thon en anchoïade, jambon fumé.....

Pour les amuses bouches chauds :

Chouquettes au Comté, petits feuilletés au (chèvre, aux olives, tomates..), petites quiches à la (saucisse, fromages, lardons, saumon...) mini cake au (jambon olive, flan paysan, tomate séchée..) mini croustille de saint jacques et mini croustille tomate basilic, assortiment de nems et samoussa, minis burgers....

Pour les animations Plancha :

Mini brochette divers, saucisse de Montbéliard et Morteau, Jambon fumé du Haut Doubs.....

Pour les mignardises sucrés :

tartelettes aux fruits, barquette d'agrumes, barquette de nougat et pistache, mousse chocolat, éclairs au chocolat, gâteaux caramel, moelleux pistache griottes, opéra, barquette praliné, barquette mousse framboise, choux praliné, macarons divers, moelleux chocolat.....

Ceci reste à titre d'exemple et peut varier suivant la saison et les livraisons de certains produits.....

N'hésitez pas à nous contacter et venir visiter notre établissement pour établir ensemble un devis en fonction de l'organisation de votre événement



**Café Restaurant de la Citadelle
90000 BELFORT**

Tél : 06.15.46.51.74

Mail : crc.belfort@gmail.com