

O'délicesbyriver

**COCKTAIL
DÉJEUNATOIRE/
DINATOIRE.**

O'délicesbyRiver

Quelques références

ENEDIS

Cartier



LV
LOUIS VUITTON

CANAL+





NB : Le contenu de la plaquette est identique pour le cocktail déjeunatoire et dînatoire, seul l'horaire diffère.

Petit déjeuner et les pauses

Le café d'accueil

Trio de mini viennoiseries, café filtre, thé, jus d'orange (20 cl) et eau plate à discrétion.

La pause-café du matin

Café filtre, thé et eau plate à discrétion.

La pause-café de l'après-midi

Café filtre, thé, les eaux à discrétion et biscuits secs (2pièce/ pers)

Le cocktail de clôture

Les boissons soft à discrétion : Coca Cola, jus de fruits, eau plate et gazeuse

4 pièces cocktail par personne
(2 salées et 2 sucrés)

Type : canapés et mignardises

En option

Mini brochettes de fruits frais 2,5 €
Yaourt et/ ou fromage blanc 2€ / pièce

Café Nespresso 2€ l'unité

Verrerie + Plâtrerie

Est inclus dans la prestation : l'habillage des buffets en tissu ainsi qu'une petite décoration



Cocktail apéritif d'accueil.
5 pièces

5 pièces salées type

Verrine guacamole et crème de surimi

Verrine façon Cheesecake

Pic de tomate et bille mozzarella basilic

Pic crevette marinée et ananas
caramélisé

Opéra foie gras et framboise acidulée

Wrap de blanc de dinde et légumes
grillés

Navette garnie à la mousse de thon

Club saumon et crème d'aneth

Mini blinis noix de pétoncle et crème
poivron

Tarte oignons crispy crème de butternut
et bresaola

Briochin façon César

Suédois au poulet Tikka



Les boissons Soft

Coca Cola, Coca Cola zéro, jus de fruits,
les eaux et Virgin Mojito

Matériel

Nappage en tissu, 1 verre apéritif,
plateaux de présentation jetables et
serviettes cocktail

En Option

Vin rouge Merlot Camas,
Vin blanc Chardonnay Camas, Rosé Palm
(4€ le verre)

Kir Vin Blanc 4€ le verre

Champagne type Nicolas Feuillatte
(7€/ Coupe)

Platerie.





O'delicesbyriver

MENU 1

“L'ECONOMIQUE”



Cocktail déjennatoire "L'économique"

12 pièces

8 pièces salées type

Verrine guacamole et crème de surimi

Verrine façon Cheesecake

Pic de tomate et bille mozzarella basilic

Pic crevette marinée et ananas
caramélisé

Opéra foie gras et framboise acidulée

Wrap de blanc de dinde et légumes
grillés

Navette garnie à la mousse de thon

Club saumon et crème d'aneth

Mini blinis noix de pétoncle et crème
poivron

Tarte oignons crispy crème de
butternut et bresaola

Briochin façon César

Suédois au poulet Tikka

4 pièces sucrées type

Verrine tiramisu et verrine panna cotta

Mini crème brûlée

Mignardises et tartelettes aux fruits

Mini macarons

Brochette de fruits frais





Les boissons Soft

Coca Cola, Coca Cola zéro, jus de fruits,
les eaux et café filtre

Matériel

Nappage en tissu, 1 verre apéritif,
platerie, serviette cocktail et tasse à café
jetable

En Option

Vin rouge Merlot Camas,
Vin blanc Chardonnay Camas, Rosé Palm
(4€ le verre)

Kir Vin Blanc 4€ le verre

Champagne type Nicolas Feuillatte
(7€/ Coupe)



O'delicesbyriver



MENU 2

“L'INCONTURNABLE”



o'délicesbyriver

Cocktail déjennatoire "L'incontournable"

16 pièces

8 pièces salées type

Verrine guacamole et crème de surimi
Verrine façon Cheesecake
Pic de tomate et bille mozzarella basilic
Pic crevette marinée et ananas caramélisé
Opéra foie gras et framboise acidulée
Wrap de blanc de dinde et légumes grillés
Navette garnie à la mousse de thon
Club saumon et crème d'aneth
Mini blinis noix de pétoncle et crème
poivron
Tarte oignons crispy crème de butternut et
bresaola
Briochin façon César
Suédois au poulet Tikka

Pièces chaudes : gougères au fromage, tempura de crevette, feuilleté au fromage, mini pizza et mini quiche.

1 bodéga (salade de lentilles à la grecque, salade méditerranéenne, salade de mâche aux agrumes et crevettes et salade de mini penne à la mozzarella et légumes grillés.

1 cocotte chaude (saumon snacké et légumes façon Wok, parmentier de canard ou bœuf, poulet mariné et petits légumes).



6 pièces sucrées type

Verrine tiramisu et verrine panna cotta
Mini crème brûlée
Mignardises et tartelettes aux fruits
Mini macarons
Brochette de fruits frais

Les boissons Soft


Coca Cola, Coca Cola zéro, jus de fruits, les eaux et
café filtre

Matériel

Nappage en tissu, 1 verre apéritif, platerie, serviette
cocktail et tasse à café jetable

En Option

Vin rouge Merlot Camas,
Vin blanc Chardonnay Camas, Rosé Palm
(4€ le verre)
Kir Vin Blanc 4€ le verre
Champagne type Nicolas Feuillatte
(7€/ Coupe)



O'délicesbyriver

MENU 3

“LE GOURMAND”



o'délicesbyriver



Cocktail déjennatoire

"Le gourmand"

20 pièces

8 pièces salées type

Verrine guacamole et crème de surimi

Verrine façon Cheesecake

Pic de tomate et bille mozzarella basilic

Pic crevette marinée et ananas caramélisé

Opéra foie gras et framboise acidulée

Wrap de blanc de dinde et légumes grillés

Navette garnie à la mousse de thon

Club saumon et crème d'aneth

Mini blinis noix de pétoncle et crème

poivron

Tarte oignons crispy crème de butternut et

bresaola

Briochin façon César

Suédois au poulet Tikka

Pièces chaudes : gougères au fromage, tempura de crevette, feuilleté au fromage, mini pizza et mini quiche.

1 bodéga (salade de lentilles à la grecque, salade méditerranéenne, salade de mâche aux agrumes et crevettes et salade de mini penne à la mozzarella et légumes grillés.

1 cocotte chaude (saumon snacké et légumes façon Wok, parmentier de canard ou bœuf, poulet mariné et petits légumes).

1 animation culinaire "à la plancha" (3 pièces) : Mini brochettes marinées de volaille, bœuf, saumon ou crevettes

1 Animation découpe de jambon de pays
30g/personne

6 pièces sucrées type

Verrine tiramisu et verrine panna cotta
Mini crème brûlée
Mignardises et tartelettes aux fruits
Mini macarons
Brochette de fruits frais

Les boissons Soft

Coca Cola, Coca Cola zéro, jus de fruits, les eaux et
café filtre

Matériel

Nappage en tissu, 1 verre apéritif, platerie, serviette
cocktail et tasse à café jetable

En Option

Vin rouge Merlot Camas,
Vin blanc Chardonnay Camas, Rosé Palm
(4€ le verre)
Kir Vin Blanc 4€ le verre
Champagne type Nicolas Feuillatte
(7€/ Coupe)

O'delicesbyriver

MENU 4

“LE PRÉSIDENT”



o'délicesbyriver

Cocktail déjennatoire

"Le président"

24 pièces

8 pièces salées type

Verrine guacamole et crème de surimi

Verrine façon Cheesecake

Pic de tomate et bille mozzarella basilic

Pic crevette marinée et ananas caramélisé

Opéra foie gras et framboise acidulée

Wrap de blanc de dinde et légumes grillés

Navette garnie à la mousse de thon

Club saumon et crème d'aneth

Mini blinis noix de pétoncle et crème poivron

Tarte oignons crispy crème de butternut et
bresaola

Briochin façon César

Suédois au poulet Tikka

Pièces chaudes : gougères au fromage, tempura de crevette, feuilleté au fromage, mini pizza et mini quiche.

1 bodéga (salade de lentilles à la grecque, salade méditerranéenne, salade de mâche aux agrumes et crevettes et salade de mini penne à la mozzarella et légumes grillés.

1 cocotte chaude (saumon snacké et légumes façon Wok, parmentier de canard ou bœuf, poulet mariné et petits légumes).

1 animation culinaire "à la plancha" (3 pièces) : Mini brochettes marinées de volaille, bœuf, saumon ou crevettes

1 Animation découpe de jambon de pays
30g/personne

1 Animation foie gras poêlé servi sur pain toasté, chutney de figue, fleur de sel et poivron du moulin
(1 pièce)

1 Animation mini burgers



6 pièces sucrées type

Verrine tiramisu et verrine panna cotta

Mini crème brûlée

Mignardises et tartelettes aux fruits

Mini macarons

Brochette de fruits frais

Les boissons Soft

Coca Cola, Coca Cola zéro, jus de fruits, les eaux et
café filtre

Matériel

Nappage en tissu, 1 verre apéritif, platerie, serviette
cocktail et tasse à café jetable

En Option

Vin rouge Merlot Camas,

Vin blanc Chardonnay Camas, Rosé Palm

(4€ le verre)

Kir Vin Blanc 4€ le verre

Champagne type Nicolas Feuillatte

(7€/ Coupe)



Animations à gourmandises salées (en option)

Tout est préparé sous vos yeux

Inclus : 1 cuisinier/Matériel

Animation foie gras

Foie gras poêlé / Foie gras tartine

Confiture de figue, oignon
et abricot etc...

Sel de Guerrande et poivre ou moulin

Toast et pain d'épices

Animation burger

Viande hachée à la plancha avec du pain
burger

Animation brochettes

Bœuf, poulet, canard, saumon...

Animation tacos

Composition aux choix (boeuf, poulet,
guacamole, légumes, cheddar...)

Animation Panini

Tomate, mozzarella, saumon,
4 fromages, chèvre noix ...



Animation sushi et maki

Riz vinaigré surmonté de poisson frais ou de fruits de mer

Découpe d'épaule d'agneau façon méchoui

Pain marocain et sauces

Découpe de côte de boeuf au barbecue

Pain de campagne et sauces

Découpe de saumon

Sur blinis chauds / Sauce aneth

Pâtes

Différentes pâtes Pâtes

Différentes sauces SAUCES

PARMESAN





Bruschetta

Tapenade d'olives et poivronnade

Assortiment de légumes grillés
(poivrons, aubergine, artichaut et
tomate confite)

Burrata tomate et basilic



Frites fraîches

Frites de pommes de terre

Frites de patate douce

sauces variées

Gaufres salées

Tapenade d'olives et poivronnade

Assortiment de légumes grillés
(poivrons, aubergine, artichaut et
tomate confite)

Burrata tomate et basilic





Animations à gourmandises sucrées (en option)

Bar à gourmandises sucrées

Tout est préparé sous vos yeux

Inclus : 1 cuisinier/Matériel

Crêpes

Composition au choix
(Confiture, caramel, sucre, nutella,
fruits...)

Gaufres sucrées

Composition au choix
(Confiture, chantilly, sucre, nutella,
fruits...)

Pancakes

Composition au choix
(sirop d'érable, fruits et noix)





Panini Nutella

Composition au choix
(pain type baguette ou pain ciabatta)

Barbe à papa

Fraise, malabar...

Pop corn

Sucré ou salé

Smoothies

Composition au choix :
(Fruits, jus de fruits, lait et lait de
coco...)

Bar à bonbons

Bonbons acidulés

Bonbons gélifiés, dures

Nougat et sucre d'orge

Pommes d'amour chamallows...





Glace sur cornet

Différents parfums

Cascade de fruits

Fruits frais découpés

Fruits exotiques

Fontaine de chocolat

Noir, blanc, au lait...

Chocolat fondu

Accompagnée de bonbons
et/ou fruits



Pièces à gourmandises sucrées

Mini viennoiserie, éclairs, paris-
brest, mini macarons, muffins,
madeleines, brownies, cookies,
mini beignets, méli mélo de
bonbons, clémentine,
mignardises, chouquettes,
pomme d'amour





Fontaine de chocolat

Noir, blanc, au lait...

Chocolat fondu

Accompagnée de bonbons et/ou fruits

Boissons

Eau plate

Eau gazeuse

Jus d'orange

Jus de pomme

Coca Cola

Chocolat au lait

Café

Thé



Borne photo

400 tirages papier illimité en WeTransfer

Fonds ajustables

Accessoires Chapeaux, lunettes etc 1 animateur possible

Borne vidéo

L'expérience vidéo 360 est une aventure inoubliable qui ne manquera pas de vous étonner. Tenez-vous jusqu'à 4 de vos proches et amusez-vous pendant que notre appareil photo effectue un voyage complet à 360 degrés pour tout capturer !



01 49 41 11 38



www.odelicesbyriver.com