

Formules Catering - Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2022

Formule B-Apero

Prosecco, jus d'orange et eaux (à votre arrivée et pendant 45 minutes)

1 Finger Food viande au choix

1 Finger Food végétarienne au choix 1 Finger

Food poisson au choix

Prix fixe : 14,5€ par personne

Possibilité d'ajouter des finger food au prix fixe de 3€ par pièce

Finger Food viande

Carpaccio de Vitello tonnato

Tartare de bœuf, pesto de roquette et parmesan

Tartare de bœuf, burrata et crème de truffe aux pignons de pin

Boulette d'aubergine sur son coulis de tomate

Bruschetta piquant, mozzarella et nduja

Melon et son jambon de Parme

Mozzarella et jambon de Parme

Carpaccio de bœuf

Mousse de jambon cuit et endive

Finger Food végétarien

Caviar d'aubergine et son croquant de carasau

Boulette d'aubergine sur son coulis de tomate

Roulade d'aubergine à la feta, tomate et basilic

Brochette de Caprese_mozzarella et tomate cerise

Gazpacho

Salade de quinoa végétarienne

Roulade de courgette au fromage

Crudités et sa sauce cocktail

Légumes en tempura

Parmiggiana d'aubergine

Bruschetta

Finger Food poisson

Scampis à la sauce cocktail

Salade de scampis à la catalane

Salade de scampis et quinoa

Mousse de saumon et ricotta aux herbes

Tartare de saumon, fromage et noix

Tartare de saumon aux agrumes

Brochette de scampis sur velouté de tomate et Nduja

Roulade de saumon fumé au fromage frais, aneth et poivre rose

Salade de poulpe et céleri croquant et pomme de terre

Salade de fruits de mer

Finger Food sucrée

Mousse au chocolat

Salade de fruits

Tiramisu

Panna cotta aux fruits rouges

Formule B-Brunch

Café/thé, jus d'orange, eau

2 couques sucrées

1 petit pain Beurre

Confiture Fromage

1 Yaourt 1 Fruit

Prix fixe : 10€ par personne

Possibilité d'ajouter des fingerfood au prix de 3€ par pièce

Formule B-Experience

Entrée au choix

Assiette de charcuterie et fromages

Carpaccio de bœuf, roquette, balsamique et ses copeaux de parmesan

Jambon de Parme et Mozzarella

Vitello tonnato

Salade catalane aux scampis

Scampis à l'ail

Scamorza au four et son coulis de tomate

Salade caprese, tomates et mozzarella

Parmiggiana d'aubergine

Primo au choix

Pennette alla Matriciana (guanciale, oignon, tomates fraîches, pecorino)

Pennette alla Norma (l'aubergine, basilic, tomates fraîches)

Pennette aux quatre fromages

Pennette au Pesto de basilic

Farfale au saumon fumé et tomates cerises

Cannelloni ricotta et épinards

Lasagne bolognaise

Lasagne végétarienne

Pennette aux brocolis et salsiccia

Pennette scampis, pesto, courgette et menthe

Pennette champignons et speck

Pennette alla dorade, capre, olive et sauce tomate

Pennette espadon, tomate séchée et olive noire

Pennette à la sorrentina (tomates, mozzarella le tout gratiné au four)

Secondo au choix (avec accompagnement de légumes et pommes de terre)

Saltimbocca alla romana

Escalope milanaise

Escalope à la Zingara (champignons et jambon)

Escalope parmigiana gratinée au four

Escalope arrabiata gratinée au four

Straccetti avec son jus de viande, lit de roquette, copeaux de parmesan et balsamique

Friture de calamars

Bar à la pizzaiola

Bar gratiné au four et parfumé aux herbes

Dessert au choix

Mousse au chocolat

Salade de fruits

Tiramisu

Panna cotta aux fruits rouges

Prix fixe :

3 services avec Primo – 25€

3 services avec Secondo – 30€

4 services avec Primo et Secondo – 35€

Possibilité de faire un choix de 2 entrées et de 2 plats.

Tous les menus peuvent être pris sans dessert pour vous permettre d'apporter votre gâteau qui sera servi par notre équipe. Veuillez alors compter 2.5€ de moins par menu.

Formule B-VIP

Entrée au choix

Tartare de bœuf parfumé à la truffe, burrata et pignons de pain

Carpaccio de veau mariné aux trois poivres et pomme

Saumon mariné aux agrumes et cognac, aneth et poivre rose

Carpaccio d'espardon, roquette et écorces d'orange caramélisées

Salade de fruits de mer

Saint-Jacques gratinées dans sa coquille

Nage de scampis, olives noires, tomates séchées et origan

Tortino à l'espardon, aubergine et menthe fraîche

Poêlée de champignons de saison sur son lit de roquette, copeaux de parmesan et ses croûtons

Primo au choix

Paccheri aux langoustines flambées aux cognac et thym

Paccheri à l'espardon, pesto d'aubergine et menthe

Paccheri à la crème d'artichaut et gambas

Paccheri homard et pointes d'asperges vertes

Risotto de radicchio, gorgonzola, poire et noix

Roulade de pâte fraîche aux speck, provola et ricotta

Roulade de pâte fraîche farcie aux scampis et courgette

Pennette à la daurade, lime, tomates cerises et thym

Pennette au saumon, Potiron et safran

Pennette à la crème de champignons porcini et guanciale croquant

Pennette aux scampis, asperge et safran

Pennette au gorgonzola et crème de truffes et noix

Pennette chair de saucisse et romarin au chianti

Cannelloni à la viande et sa sauce blanche au romarin

Roulade d'aubergine aux spaghettis

Paccheri aux langoustines flambées

Paccheri à l'espardon et crème d'artichaut

Roulade pâte fraîche au speck

Secondo au choix (servi avec ses légumes et pommes de terre en accompagnement)

Bœuf braisé au chianti

Ossobuco avec sa sauce au riz safrané

Gigot d'agneau parfumé au romarin et truffes Carré d'agneau en croûte aux herbes

Escalope aux champignons porcinis, roquette et copeaux de parmesan

Saumon au four parfumé au pesto, olives et tomates cerises

Espadon à la pizzaiola

Daurade à la méditerranéenne

Brochette de gambas gratinée au four

Cassolette du pêcheur avec sa bisque de homard

Grillade mixte de poissons et crustacés

Dessert au choix

Moelleux au chocolat

Panna cotta au coco et son coulis de fruits exotiques

Tiramisu au limoncello

Prix fixe :

3 services avec Primo – 35€

3 services avec Secondo – 40€

4 services avec Primo et Secondo – 45€

Possibilité de faire un choix de 2 entrées et de 2 plats.

Tous les menus peuvent être pris sans dessert pour vous permettre d'apporter votre gâteau qui sera servi par notre équipe. Veuillez alors compter 2.5€ de moins par menu.

Nos formules B-PastaParty

3 choix de pâtes en buffet du menu B-Experience : 20€ par personne

Pennette alla Matriciana (guanciale, oignon, tomates fraîches, pecorino)

Pennette alla Norma (l'aubergine, basilic, tomates fraîches)

Pennette aux quatre fromages

Pennette au Pesto de basilic

Farfale au saumon fumé et tomates cerises

Cannelloni ricotta et épinards

Lasagne bolognaise

Lasagne végétarienne

Pennette aux brocolis et salsiccia

Pennette scampis, pesto, courgette et menthe

Pennette champignons et speck

Pennette alla dorade, capre, olive et sauce tomate

Pennette espadon, tomate séchée et olive noire

Pennette à la sorrentina (tomates, mozzarella le tout gratiné au four)

3 choix de pâtes en buffet du menu B-VIP : 25€ par personne

Paccheri aux langoustines flambées aux cognac et thym

Paccheri à l'espadon, pesto d'aubergine et menthe

Paccheri à la crème d'artichaut et gambas

Paccheri homard et pointes d'asperges vertes

Risotto de radicchio, gorgonzola, poire et noix

Roulade de pâte fraîche aux speck, provola et ricotta

Roulade de pâte fraîche farcie aux scampis et courgette

Pennette à la daurade, lime, tomates cerises et thym

Pennette au saumon, Potiron et safran

Pennette à la crème de champignons porcini et guanciale croquant

Pennette aux scampis, asperge et safran

Pennette au gorgonzola et crème de truffes et noix

Pennette chair de saucisse et romarin au chianti

Cannelloni à la viande et sa sauce blanche au romarin

Roulade d'aubergine aux spaghettis

Paccheri aux langoustines flambées

Paccheri à l'espadon et crème d'artichaut

Roulade pâte fraîche au speck

Notre formule B-TacosParty

En live-cooking, le chef garnit vos tacos avec plusieurs garnitures différentes au choix (2 sortes de viande, 1 végétarien, sauce, Guacamole, Fromage, légumes...)

18€ par personne

Nos formules B-Buffer :

Buffer B-Découverte : 20eur

Choix de 2 entrées :

Assiette de charcuterie et fromages

Carpaccio de bœuf, roquette, balsamique et ses copeaux de parmesan

Jambon de Parme et Mozzarella

Vitello tonnato

Salade catalane aux scampis

Scampis à l'ail

Scamorza au four et son coulis de tomate

Salade caprese, tomates et mozzarella

Parmiggiana d'aubergine

Choix d'1 plat de pâtes :

Pennette alla Matriciana (guanciale, oignon, tomates fraîches, pecorino)

Pennette alla Norma (l'aubergine, basilic, tomates fraîches)

Pennette aux quatre fromages

Pennette au Pesto de basilic

Farfale au saumon fumé et tomates cerises

Cannelloni ricotta et épinards

Lasagne bolognaise

Lasagne végétarienne

Pennette aux brocolis et salsiccia

Pennette scampis, pesto, courgette et menthe

Pennette champignons et speck

Pennette alla dorade, capre, olive et sauce tomate

Pennette espadon, tomate séchée et olive noire

Pennette à la sorrentina (tomates, mozzarella le tout gratiné au four)

Possibilité d'un trio d'un dessert à 5eur per personne (mousse chocolat, panna cotta & tiramisu en verrine)

Buffet B-Expérience : 25eur

Choix de 2 entrées

Assiette de charcuterie et fromages

Carpaccio de bœuf, roquette, balsamique et ses copeaux de parmesan

Jambon de Parme et Mozzarella

Vitello tonnato Salade catalane aux scampis

Scampis à l'ail Scamorza au four et son coulis de tomate

Salade caprese, tomates et mozzarella

Parmiggiana d'aubergine

Choix de 2 plats de pâtes

Pennette alla Matriciana (guanciale, oignon, tomates fraîches, pecorino)

Pennette alla Norma (l'aubergine, basilic, tomates fraîches)

Pennette aux quatre fromages

Pennette au Pesto de basilic

Farfale au saumon fumé et tomates cerises

Cannelloni ricotta et épinards

Lasagne bolognaise

Lasagne végétarienne

Pennette aux brocolis et salsiccia

Pennette scampis, pesto, courgette et menthe

Pennette champignons et speck

Pennette alla dorade, capre, olive et sauce tomate

Pennette espadon, tomate séchée et olive noire

Pennette à la sorrentina (tomates, mozzarella le tout gratiné au four)

Possibilité d'un trio de dessert à 5eur per personne (mousse chocolat, panna cotta & tiramisu en verrine)

Buffet B-VIP : 35eur

Choix de 2 entrées

Tartare de bœuf parfumé à la truffe, burrata et pignons de pain

Carpaccio de veau mariné aux trois poivres et pomme

Saumon mariné aux agrumes et cognac, aneth et poivre rose

Carpaccio d'espadon, roquette et écorces d'orange caramélisées

Salade de fruits de mer

Saint-Jacques gratinées dans sa coquille

Nage de scampis, olives noires, tomates séchées et origan

Tortino à l'espadon, aubergine et menthe fraîche

Poêlée de champignons de saison sur son lit de roquette, copeaux de parmesan et ses croûtons

Choix d'un plat de pâtes, d'un plat de viande et d'un plat de poisson

Les pâtes :

Paccheri aux langoustines flambées aux cognac et thym

Paccheri à l'espadon, pesto d'aubergine et menthe

Paccheri à la crème d'artichaut et gambas

Paccheri homard et pointes d'asperges vertes
Risotto de radicchio, gorgonzola, poire et noix
Roulade de pâte fraîche aux speck, provola et ricotta
Roulade de pâte fraîche farcie aux scampis et courgette
Pennette à la daurade, lime, tomates cerises et thym
Pennette au saumon, Potiron et safran
Pennette à la crème de champignons porcini et guanciale croquant
Pennette aux scampis, asperge et safran
Pennette au gorgonzola et crème de truffes et noix
Pennette chair de saucisse et romarin au chianti
Cannelloni à la viande et sa sauce blanche au romarin
Roulade d'aubergine aux spaghettis
Paccheri aux langoustines flambées
Paccheri à l'espadon et crème d'artichaut
Roulade pâte fraîche au speck

La viande & le poisson :

Bœuf braisé au chianti
Ossobuco avec sa sauce au riz safrané
Gigot d'agneau parfumé au romarin et truffes Carré d'agneau en croûte aux herbes
Escalope aux champignons porcins, roquette et copeaux de parmesan
Saumon au four parfumé au pesto, olives et tomates cerises
Espadon à la pizzaiola
Daurade à la méditerranéenne
Brochette de gambas gratinée au four
Cassolette du pêcheur avec sa bisque de homard
Grillade mixte de poissons et crustacés

Possibilité d'un trio de dessert à 5eur per personne (mousse chocolat, panna cotta & tiramisu en verrine)

Nos formules B-PastaParty

3 choix de pâtes en buffet du menu B-Expérience : 20€ par personne

Pennette alla Matriciana (guanciale, oignon, tomates fraîches, pecorino)

Pennette alla Norma (l'aubergine, basilic, tomates fraîches)

Pennette aux quatre fromages

Pennette au Pesto de basilic

Farfale au saumon fumé et tomates cerises

Cannelloni ricotta et épinards

Lasagne bolognaise

Lasagne végétarienne

Pennette aux brocolis et salsiccia

Pennette scampis, pesto, courgette et menthe

Pennette champignons et speck

Pennette alla dorade, capre, olive et sauce tomate

Pennette espadon, tomate séchée et olive noire

Pennette à la sorrentina (tomates, mozzarella le tout gratiné au four)

3 choix de pâtes en buffet du menu B-VIP : 25€ par personne

Paccheri aux langoustines flambées aux cognac et thym

Paccheri à l'espadon, pesto d'aubergine et menthe

Paccheri à la crème d'artichaut et gambas

Paccheri homard et pointes d'asperges vertes

Roulade de pâte fraîche aux speck, provola et ricotta

Roulade de pâte fraîche farcie aux scampis et courgette

Pennette à la daurade, lime, tomates cerises et thym

Pennette au saumon, Potiron et safran

Pennette à la crème de champignons porcini et guanciale croquant

Pennette aux scampis, asperge et safran

Pennette au gorgonzola et crème de truffes et noix

Pennette chair de saucisse et romarin au chianti

Cannelloni à la viande et sa sauce blanche au romarin

Roulade d'aubergine aux spaghettis

Paccheri aux langoustines flambées

Paccheri à l'espadon et crème d'artichaut

Roulade pâte fraîche au speck

Possibilité d'un trio de dessert à 5eur per personne (mousse chocolat, panna cotta & tiramisu en verrine)

Formule B- Kids (jusqu'à 10 ans) – 15€

Lasagne bolognaise ou végétarienne

Dessert

Tous les menus peuvent être pris sans dessert pour vous permettre d'apporter votre gâteau qui sera servi par notre équipe. Veuillez alors compter 2.5€ de moins par menu

Forfait boissons

Boissons soft pendant toute la durée de la fête - 7€ par personne

Boissons soft pendant toute la durée de la fête pour les enfants (jusqu'à 10 ans) – 5€ par enfant

Prosecco à l'apéritif (pendant 45 minutes) – 7€ par personne

Package vin, eau, café lors du repas (service à table) - 20€ par personne

Notre sommelier vous fera une proposition pour les vins, à partir de 18€ par bouteille entamée.
Toutes les autres boissons sont à payer en supplément.