



Cocktail - Finger

Eté 2022

Déroulement de la prestation

Je viens effectuer la livraison de votre repas environ une heure avant le début de la prestation afin de finir les derniers préparatifs sur place (dressage, présentation et installation de votre cocktail).

Je resterai sur place afin de débiter le service, en envoyant les premières pièces apéritives et en effectuant les premiers réassorts (présence d'une durée maximale de 2 heures sur place à partir du début du service).

La vaisselle

La vaisselle destinée à la présentation de votre cocktail est apportée sur place par nos soins (verrines, plateaux de présentation, serviettes en papier, petites cuillères et fourchettes en plastique selon les pièces choisies).

Les verres sont également inclus dans tous les forfaits rafraîchissements.

Personnel supplémentaire

Afin d'assurer le bon déroulement de votre événement, notre équipe peut se renforcer ! La présence de personnel supplémentaire est conseillée au-delà de 30 personnes.

- Forfait personnel supplémentaire (serveur ou cuisinier) d'une durée de 3h (1h avant le début de la prestation et 2h pour le service) : 60 € ttc.
- 25 € ttc/ heure supplémentaire effectuée.
- 35 € ttc/ heure supplémentaire effectuée après minuit.

Forfait livraison

La livraison est inclus dans le tarif de votre prestation dans la limite de 20km autour de Bièvres. Au-delà, un supplément de 10€ sera appliqué par tranche de 10km.

*Culinairement,
Vôtre Chef, Pierre Leproux*

LA
CARTE

Les Verrines

Les Classiques 2.75€ ttc / pièce

- Quinoa et légumes croquants - mousse de ricotta aux herbes fraîches
- Mousse de thon façon thaï à la coriandre, crème de carottes au cumin
- Tartare de crevettes cuites et pomelos, guacamole léger au curry et boulgour
- Crème de petit pois, miel et oignons doux - noisettes torréfiées
- Purée d'aubergines grillées, ktipiti aux poivrons confits -ail - menthe

Les Originales 3.25 € ttc / pièce

- Tartare de dorade à l'aneth - sorbet betterave/wasabi
- Tartare de boeuf aux herbes, huile d'olive fumée et parmesan
- Gaspacho de tomates rôties au basilic, fine tranche de haddock fumé
- Crémeux d'artichaut, et volaille fondante - mousse parfumée à la truffe
- Chaire de crabe rafraîchi à la menthe, pomme verte, betterave et cajou
- Homard en vinaigrette - aïoli au piment d'Espelette et croûtons **(+0,50€)**

Les Canapés

Les Classiques 2.75€ ttc / pièce

- Pain suédois au saumon fumé - fromage frais à l'aneth
- Pain navette briochée et mousse de canard à la confiture de figue
- Pain navette au sésame et mousse de thon aux herbes
- Club jambon de Paris, tomate, oeuf snacké, mayo et laitue
- Pain au céréales, volaille et crème de Roquefort, pomme verte
- Gougère XXL au Bleu de Gex - poire
- Brochette de Scarmoza (mozzarella fumée), chorizo Ibérique et tomate cerise
- Wrap de blé noir, andouille et pommes compotées

Les Originaux 3.25€ ttc / pièce

- Saumon mariné façon gravlax, betterave croquante et raifort
- Blinis au yaourt à la grecque, beurre d'Espelette et oeufs de saumon
- Tartelette au maquereau fumé, radis noir et citron confit
- Sablé parmesan et carpaccio de boeuf aux herbes, mayonnaise au basilic
- Focaccia à l'huile d'olive, "cramatte" d'aubergine et tomates confites à l'origan
- Toast de magret de canard fumé, chèvre frais au miel de thym
- Cube de thon rouge mariné au soja et à la citronnelle, graines de sésame
- Pain d'épices à la cannelle, foie-gras du sud ouest et croustillant de chocolat au lait et piment d'Espelette **(+0,50€)**

A Partager

..... **2.25€ ttc / personne**

- Légumes à croquer (carottes, concombres et tomates cerises), sauce légère aux herbes
- Cake chorizo - chèvre et basilic
- Cake jambon - champignons et Emmental
- Tapenade d'olives noires et houmous - gressins et tortillas
- Pain surprise suédois (48 tranches) aux 4 saveurs :
saumon fumé, tzatziki / poulet tikka, tomates marinées / jambon Serrano,
piquillos, fromage frais / Thon fumé, sésame, soja

Les Amuses-Bouche chauds

(Sous réserve de la présence d'un four sur place)

..... **3.50€ ttc / personne**

- Mini-croque gratiné au Comté, volaille et huile de truffe
- Mini-tortilla de pomme de terre, oignons caramélisés et lomo ibérique
- Gambas panée à la panko et mayonnaise à l'ail et aux herbes
- Bâtonnet croustillant de cuisses de canard et oignons confits, sauce barbecue
- Mini-cassolette de blésotto (risotto de blé) aux cèpes et ciboulette
- Mini-burger de champignons, échalotes, galette de pomme de terre à l'estragon
- Accra de cabillaud et persillade, sauce mousseline citronnée
- Croustillant d'épinard, feta, menthe et chorizo, aigre douce maison

Côté sucré

Les Classiques 2.75€ ttc / pièce

- Financier aux amandes et fleur d'oranger
- Cookie aux chocolat au lait et noir
- Cannelé bordelais au rhum et à la vanille
- Brochette de fruits frais de saison
- Panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouges
- Verrine tiramisù gourmand

Les Originales 3.25 € ttc / pièce

- Macaron aux fruits de saison
- Madeleine glacée au citron
- Chou craquelin et crémeux à la cacahuète
- Mini-tartelette au citron meringué
- Blanc-manger à l'amande et au basilic, framboises fraîches
- Verrine douceur mousse et croustillant au chocolat au lait, crémeux à la fève tonka

LES RAFRAICHISSEMENTS

Apéritifs alcoolisés maison à partager

(livrés en bouteille d'un litre, verres en plastique inclus)

- Soupe de champagne au citron et Cointreau - 35€ ttc / litre
- Punch planteur à l'ananas, mangue et passion - 22€ ttc / litre
- Sangria à l'orange et fruits rouges - 16€ ttc / litre
- Cocktail de saison : abricot, rhum, grenadine, ananas et citron vert - 22€ ttc / litre

u

Forfait Boissons softs

85 € ttc pour 20 personnes (soit 4,25€ /pers.)

Comprend :

- 5 bouteilles de Vittel d'1 L
- 2 bouteilles d'eau pétillante San Pellegrino d'1L
- Bar à jus : *Jus d'orange, jus de pomme, multi-fruits*
(2 bouteilles d'1L de chaque variété)
- 3 bouteilles de Soda au choix (bouteille d'1L) :
Coca cola, Oasis, Orangina, Fanta, Ice Tea, Sprite

LES FORMULES

- **Formule 12 pièces “Les Classiques”** : 29.00€ ttc/ pers. (de 20 à 49 convives)
28.00€ ttc/ pers. (de 50 à 100 convives)

La formule comprend : 5 canapés “Les classiques” / 3 verrines “Les Classiques” / 1 pièce à partager au choix / 3 pièces côté sucré “Les Classiques”

- **Formule 12 pièces “Les Originales”** : 36.00€ ttc/ pers. (de 20 à 49 convives)
34.00€ ttc/ pers. (de 50 à 100 convives)

La formule comprend : 5 canapés “Les Originales” / 3 verrines “Les Originales” / 1 pièce à partager au choix / 3 pièces côté sucré “Les Originales”

- **Formule 18 pièces “Mixtes”** : 51.00€ ttc/ pers. (de 20 à 49 convives)
47.00€ ttc/ pers. (de 50 à 100 convives)

La formule comprend : 6 canapés (3 classiques + 3 originales) / 4 verrines (2 classiques + 2 originales) / 1 pièce à partager au choix + 1 pièce à partager offerte / 3 amuses-bouche chauds au choix / 4 pièces côté sucré (2 classiques + 2 originales)

Si vous préférez créer votre propre cocktail sur-mesure, n’hésitez pas à consulter les tarifs indiqués “à la carte”, et sélectionnez vos mets favoris comme bon vous semble !*

**Commande possible à partir d’un minimum de 580€*

LES ANIMATIONS

Découpe de PATA NEGRA

Jambon artisanal “Jabugo” réserve :

- 5,5 kg / 6 kg (affinage 18 à 24 mois) 245.00€

Foie-gras poêlé

(Servi avec pain d'épices, chutney de fruits ou compotée d'oignons):

- 1 kg (pour 20 à 25 pers.) 110.00€
- 2 kg (pour 40 à 50 pers.) 205.00€
- 3 kg (pour 60 à 70 pers.) 300.00€

Saumon “Label rouge” tranché

(Servi avec une crème d'Isigny aux herbes fraîches et citron) :

- Mariné façon Gravlax : 500g (pour environ 10 à 12 personnes)..... 65.00€
1 kg (pour environ 10 à 12 personnes).....120.00€
- Fumé au foin de Crau : 500g (pour environ 10 à 12 personnes)..... 70.00€
1 kg (pour environ 10 à 12 personnes).....130.00€

Conditions Général de ventes

Conditions de réservation

Toute réservation devra nous être transmise par téléphone ou email et valider par notre part selon la date convenue. Un devis vous sera transmis avec le détail du nombre de personnes, les options éventuelles ainsi que vos choix de formule/pièces à la carte.

Nous aurons besoin impérativement pour cela de vos informations personnelle (nom, prénom, numéro de téléphone, adresse mail, adresse postale et adresse du lieu de la prestation si celui-ci est différent de votre adresse personnel)

Afin de valider définitivement votre réservation il vous faudra nous retourner le devis daté, signé avec votre bon pour accord. Ainsi que le versement de l'acompte.

La réservation devra être validée au plus tard 15 jours avant la date de l'événement. Un R de resto se réserve le droit de ne pas valider votre réservation si ce délai est dépassé.

Acompte: 50% du montant total TTC

Réservation de dernière minute: Un R de resto pourra accepter toutes demandes de dernières minutes selon ses disponibilités. Si celle-ci est acceptée elle devra être réglée dans sa totalité et ne pourra être ni annulable, ni remboursable.

Modification du devis et du nombre de personnes

Le devis peut être modifié jusqu'à 7 jours avant la date de la prestation (nombre de personnes, formule, options). Un nouveau devis vous sera transmis, il sera à nous retourner daté, signé avec votre bon pour accord. Le montant de l'acompte sera conservé et déduit de celui-ci.

Conditions d'annulation * (*crise sanitaire*)

Toute demande d'annulation de votre part devra nous être transmise par mail ou voie postale.

Au delà de 21 jours, toute annulation n'engendrera aucun frais, l'acompte versé vous sera rendu dans sa totalité.

Entre le 20ème et le 15ème jour, le montant de l'acompte sera conservé soit 50% du montant total TTC de la prestation.

Entre le 14ème et le 7ème jour, 80% du montant total TTC de la prestation vous sera demandée

A moins de 7 jours, 100% du montant total TTC de la prestation vous sera demandé.

Report*

Dans le but de satisfaire notre clientèle et pour le bon déroulement de leur événement, nous acceptons de le reporter à une date convenu entre les deux parties et selon nos disponibilités. Voir ci dessus les conditions et délais.

Annulation de la prestation de la part d' Un R de resto

Toute annulation de notre part n'engendrera aucun frais, les sommes versées pour acompte seront restituées dans leur totalité.

Nous essaierons de trouver une solution pour que votre événement puisse se dérouler, avec un autre prestataire par exemple ou en reportant la date.