

Menu cocktail

HIVER 2025



Cocktail Fontainebleau

SALÉ

PIÈCES FROIDES

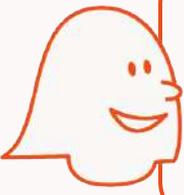
Pita d'agneau aux épices et à la coriandre
Mini burger chèvre miel et pistache
Wrap bœuf sauce soja
Tortilla aioli chorizo
Rouleau saumon, crème de citron
Millefeuille de foie gras au pain d'épices
Brochette de bœuf chimichurri
Diamant chèvre et miel
Brochette de crevette satay peanuts
Nougat végan amande céleri pistache
Sablé aux noix poire tonka et fourme d'Ambert
Tataki de bonite
Mini burger saumon
Chioggia et brunoise de légumes à la grenade
Tofu mariné soja sauce aux herbes
Nordique crudité
Sablé d'avoine à la crème d'asperges vertes

PIÈCES CHAUDES

Mini pizza
Quichette
Mini croque-monsieur
Accra de poisson
Samoussa saveurs du monde
Mini cheese burger

SUCRÉ

Petits fours frais
Brochettes de fruits
Cannelés de Bordeaux
Macaron maison
Tartelettes aux fruits frais



L'offre cocktail Fontainebleau
peut être complétée par
une ou plusieurs **animations
culinaires** pour marquer les
esprits de vos convives !

TARIFICATION

EN NOMBRE DE PIÈCES / PERSONNE

4 pièces : 8,50 € HT / personne
8 pièces : 17,00 € HT / personne
12 pièces : 25,50 € HT / personne
15 pièces : 32,00 € HT / personne
18 pièces : 38,50 € HT / personne



Cocktail du monde

Un cocktail **savoureux**, pour un **événement**
qui restera gravé dans vos **papilles** !

L'ESCALE SALÉE

LOTUS DE TOMBOUCTOU

Verrine de velouté de patate douce et avocat tropical

BAMBOU MASSAÏ (CHAUD)

Brochettes de poulet tendres marinées aux épices d'Afrique et d'Asie

MUAY TIEB ROUGE

Cuillère de riz Tieb rouge Sénégalais sauté à la thaïlandaise avec de l'ananas et des oignons pimentés

PRINTEMPS DU SAHEL

Rouleau de printemps au poulet gingembre et au miel et banane plantain

AUTOMNE SUBSAHARIEN

Mini burger de plantain revisité avec des sauces japonaises maison

SOUVENIR DE PHUKET

Mini wrap au poulet mariné à la thaïlandaise et petits légumes d'Afrique

CROQUE-XIĀNSHĒNG

Mini Croque-Monsieur revisité au gingembre et à la feuille de citronnier

L'ESCALE SUCRÉE

PERLE D'HIMALAYA

Fondant au chocolat de Côte d'Ivoire caramel

DOUCEUR DE GNAMAKOU

Mini cookie moelleux gingembre, noix de pécan, chocolat blanc

TENDRESSE DE CASAMANCE

Tiramisu cacahuète baobab framboise/fraise

TARIFICATION

EN NOMBRE DE PIÈCES / PERSONNE

Apéritif léger - 8 pièces : **23,00 € HT** / pers

Apéritif gourmand - 12 pièces : **33,00 € HT** / pers

Repas léger - 15 pièces : **39,00 € HT** / pers

Repas gourmand - 18 pièces : **45,00 € HT** / pers



LA SÉLECTION PROPOSÉE EST UNE BASE, ADAPTABLE EN
FONCTION DU NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE CHOISI

Animations culinaires

Faites de votre **évènement** une expérience **immersive** !

ANIMATION SALÉE

9,50 € HT / PERSONNE

RISOTTO

À la truffe, cuit sous vos yeux

PASTA

Ravioles de Royans à la crème de parmesan, fagotini à la ricotta, gorgonzola et truffe, mini penne à l'arrabiata

CEVICHE (+ 1 €)

Filets de daurade découpés en direct, avec les accompagnements de votre choix

MINI HAMBURGER

Composez votre mini hamburger à l'aide du chef, cuit à la plancha

GYOZA

Admirez les gyoza légumes, crevettes et poulet sur la plancha

BŒUF À LA PLANCHA (+ 0.40 €)

Cuit sous vos yeux à la plancha

ANIMATION SUCRÉE

8,00 € HT / PERSONNE

FONTAINE CHOCOLAT

Accompagnée de chamallows et fruits frais

CRÊPES

À composer directement sur la crêpière

RIZ AU LAIT

Accompagné de fruits exotiques

SMOOTHIES

Mixé devant vous, pour un maximum de vitamines !

Des plats et desserts savoureux, préparés sous les yeux de vos convives par un **chef cuisinier** : une touche divertissante pour un déjeuner **convivial** !



Chaque animation nécessite la présence d'un **cuisinier**, facturé **55 € / h**.

Le prix du **matériel** est inclus dans l'offre.

L'offre est valable à partir d'un minimum de **30 personnes**.

Les animations peuvent venir en complément de l'offre **cocktail**.



Boissons

ASSORTIMENT DE BOISSONS SOFT

3,90 € HT / PERSONNE

Eau plate
Eau pétillante
Jus de fruits
Coca-Cola
Coca-Cola Zéro

FORFAIT VIN

4,50 € HT / VERRE

VIN ROUGE

Menetou-Salon « Bernard Fleuriet & Fils »
ou
Chinon « Les Barnabés » Olga Raffault

VIN BLANC

Menetou-Salon « Bernard Fleuriet & Fils »
ou
Bourgogne Aligoté AOC

FORFAIT BIÈRE

4,50 € HT / BOUTEILLE 33CL

Blonde : La parisienne
Blanche : Vedette extra white
IPA : Paname « La barge du canal »

FORFAIT CHAMPAGNE

8,00 € HT / VERRE

Gonet Sulcova blanc de blanc



Les compléments

Matériel

FORFAIT COCKTAIL

7 € HT / PERSONNE

Verrerie
Serviettes jetables
Présentoir
Décoration

Service

MAÎTRE D'HÔTEL

55,00 € HT / HEURE (VACATION DE 5H MINIMUM)

1 maître d'hôtel pour 40 personnes

Mobilier

MANGE DEBOUT

36,00 € HT L'UNITÉ

BUFFET TRAITEUR

25,00 € HT L'UNITÉ

FRAIS DE LIVRAISON

65,00 € HT

Pour plus d'informations, veuillez contacter
notre responsable d'exploitation à l'adresse
suivante : lisa.boulle@easyreunion.fr



