



MAGNOLIA
FOR EVENT
TROUVER UN LIQUIDE EST FACILE

Cocktail CHIC 49.50€ TTC

18 pièces dont
14 pièces salées et 4 pièces sucrées.

Et une personne de service pour s'occuper de tout !



*Tous nos produits sont frais
et fabriqués à la commande.*

Avec notre cocktail CHIC vous allez impressionner vos convives, et ne vous occuper de RIEN !

Pics de crevettes au houmous, Pics de boeuf purée de carottes au cumin, moelleux tomates au basilic, Gaufre basilic, cheese cakes tomates et mozzarella... Nos amuses-bouche salés et sucrés sont préparés par des Chefs spécialement pour votre événement. Effet wouahou garanti à la dégustation !

Notre COCKTAIL CHIC sera géré du début à la fin par une personne de service incluse dans notre tarif. Elle s'occupera de la mise en place, de l'organisation et logistique, du passage au plateau, de la mise en place des desserts, selon vos désirs et votre tempo !

vous sera livré pour votre évènement avec :

- Les tables traiteur
- Les nappages, noirs ou blancs selon votre choix
- Des verres ECO-RESPONSABLES
- Des couverts en bois
- Des assiettes jetables ECO-RESPONSABLES
- Des serviettes jetables luxes noires ou blanches selon votre choix,
- Des soliflors en décoration florale de table.
- Une vasque pour votre champagne.
- Tous les jetables pour l'organisation et la gestion de votre buffet.
- Le café et les thés à discrétion



MAGNOLIA
FOR EVENT
TROUVER UN LIEU DEV'ENT FACILE

14 PIÉCES SALÉES



PLATEAU APÉRITIF FRAICHEUR

- Assortiment de pièces cocktail et lunch à partager :
- - Flan de tomate avec une crème cheese au basilic, petite tomate groseille et copeau de parmesan
- - Crevette pochée au court-bouillon, surmontée de houmous et fenouil
- - Lamelle de courgette fondante, mousse de chèvre à l'échalote surmonté d'un gel de bergamote
- - Maki de légumes et volaille au curry vert



CHEESECAKES POTIRON CRÈME DE MUSCADE

- Cheesecake potiron surmonté d'une pointe de crème légère à la muscade
- Recette créative du Chef Romain CACERES



PICS DE CREVETTE AU HOUMOUS

- Recette sans gluten
- Crevette pochée au court-bouillon, surmontée de houmous et fenouil.
- Recette créative du Chef Jeremy INACIO



PICS DE BOEUF PURÉE DE CAROTTES AU CUMIN

- Palet moelleux de pommes de terre surmonté d'un roulé de rôti de boeuf garni d'une purée de carottes onctueuse au cumin.
- Recette du Chef Nicolas DA SILVA



MOELLEUX TOMATE AU BASILIC.

Recette sans gluten

- Flan de tomate avec une crème cheese au basilic, petite tomate groseille et copeau de parmesan.
- Recette du Chef Romain CACERES



MINI BURGERS VEGGIE AU GINGEMBRE

Recette végétarienne

- Mini burger garni d'une crème à la moutarde verte, d'une lamelle de courgette, de carottes et d'oignons rouges croquants marinés au gingembre.
- Recette du Chef Nicolas DA SILVA



GAUFRE BASILIC AUX PETITS POIS ET RADIS

Recette végétarienne

- Gaufre légère au basilic et pignons de pin torréfiés garnie d'une crème onctueuse façon claquet, de radis croquants, cebettes, petits pois et parsemée de poivre noir de Penja IGP.
- Recette du Chef Romain CACERES



FOCACCIA POULET BACON

- Focaccia au poulet et au bacon grillé.
- Une pièce lunch irrésistible aux saveurs du sud



CHEESECAKES TOMATE MOZZARELLA

- Cheesecake de tomates aux 3 épices surmonté d'une mousse légère de mozzarella sur un biscuit croustillant au parmesan.
- Recette du Chef Romain CACERES



MAGNOLIA
FOR EVENT
TROUVER L'IDEAL, C'EST FACILE

MINI BAGELS SAUMON ET FROMAGE FRAIS

- Mini pain bagel moelleux au pavot garni de saumon fumé,
- concombre et fromage frais.



CANAPÉS PRESTIGE

Assortiment de canapés salés :

- Toast moelleux de pain de mie noir garnie d'une tapenade de poivrons
- Club sandwich aux légumes d'été
- Cake aux olives et crème de chèvre aux tomates marinées
- Toast moelleux à la gelée de pommes, comté et crème aux 4 épices et pavot
- Blinis aux épices et à la crème de roquefort, poire et brisure de pistache
- Pain suédois au crabe, crème d'agrumes et aneth
- Lingot de polenta surmonté d'une rilette de saumon et sa mousse à la ciboulette
- Crumble de pains d'épices surmonté d'un chutney de mangue et d'un bloc de foie gras au poivre 5 baies
- - Blinis au pavot et sa crème citronnée au concombre, oeuf de truite et pavot



MINI CHEESEBURGERS

- Mini hamburger moelleux composé d'un steak haché de boeuf, oignon émincé, tomate, sauce moutarde, cheese et cornichon.



4 PIÈCES SUCRÉES



À PARTAGER DE DOUCEURS SUCRÉES

Assortiment de douceurs sucrées :

- Mini cannelés bordelais
- Mini financiers artisanaux à l'amande, chocolat, pistache et coco
- Mini florentins



DOUCEURS AU CHOCOLAT

Recette végétarienne

Collection de douceurs au chocolat aux 4 gourmandises :

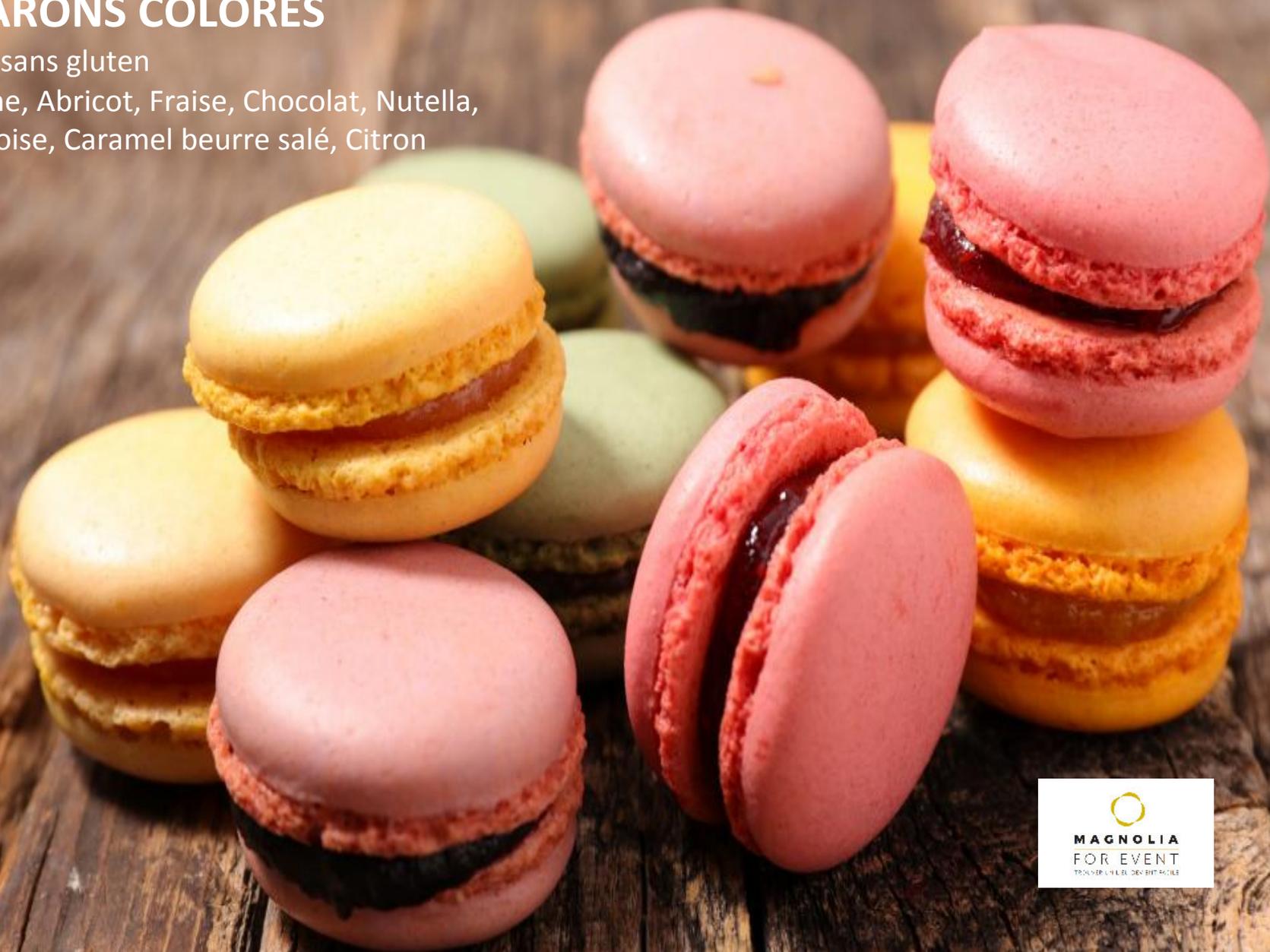
- Lingot financier noisette, craquant chocolat praliné
 - Crumble cacao, crèmeux café, ganache chocolat blanc
 - Biscuit joconde, cacao et chocolat croustillant
 - Financier chocolat ganache, caramel et disque de chocolat noir
- ***Impensable de finir un cocktail sans une touche de Chocolat !***



MACARONS COLORES

Recette sans gluten

- Pistache, Abricot, Fraise, Chocolat, Nutella, Framboise, Caramel beurre salé, Citron





GOURMANDISES FRUITÉES

**Assortiment de gourmandises
sucrées aux fruits :**

- Craquant Pêche de vigne
- Biscuit au chocolat au lait et sésame noir surmonté d'une mousse à la noix de coco et copeaux, noix de coco



CAFÉS & THÉS À DISCRÉTION

Machine à café Nespresso avec dosettes à discrétion. 3 forces de café dont du décaféiné. Une bouilloire avec thés et verveines au choix à discrétion. Tasses jetables, sucre et touillettes fournis.





MAGNOLIA
FOR EVENT
TROUVER UN LIEU DEVIENT FACILE

EN OPTION

- **Les SOFTS à discrétion 4,90€ HT/Pers**
- **La verrerie en dure 0,99€ HT/Le verre**
Les VINS & CHAMPAGNE (sur devis)

Non inclus les frais de livraison. OFFERT pour une commande de plus de 40 personnes

Renseignements complémentaire

06 64 24 20 00