

Amuse-bouches et Cocktails

Pour vos Cocktails, vous avez la possibilité de choisir une de nos formules complète, ou si celles ci ne vous conviennent pas, de composer vous même la formule qui vous sied le mieux

Formules Complètes

Formule Simple : 10,50€/personne (avec repas , ou 13€ /personne sans)

comportant :-8 pièces d' amuse bouches salés (panaché en 10 sortes),

+La location des verres, le nappage des buffets, le service

+Boissons softs (jus de fruits, coca, eaux)



Formule Complète : 17,50€/personne (si repas ou 19€/personnes sans)

Comportant : -9 amuses Salés (panaché en 12sortes),

+ 3 animations chaudes (au choix),

+ La location des verres, le nappage des buffets, le service

+Boisson à volonté ; Blanc de Blanc nature ou avec crème ,

+Boisson Soft (jus de fruit, coca, eaux)

Composez vous même votre Formule



Pour un cocktail d'environ 2h, 2h30, nous préconisons 8 à 10 amuse-bouches par personne comprenant salés et sucrés. Tous nos amuse bouches sont fait maison et élaborés à base de produits frais, c'est pourquoi nous les panachons au fil des saisons , en prenant soins de varié les textures, les couleurs, les goûts, les formes et les tendances.

Vous trouverez également tout une gamme d'amuse bouches en animation (Atelier), pour le plus grand plaisir des yeux et des papilles de vos invités. A choisir selon vos goûts

Amuses salés :

Classiques:

- Mini Tomate farci eà la Mozzarella
- Tartelette de Glace à la Carotte sur sa fondue de poireaux
- Chiffonnade de Jambon de Parme
- Croustillant de Coquillages au Curry
- Gougère aux lardons et emmental// Gougère aux crevettes
- Marbré de foie Gras et ses Toasts de pain aux épices
- Brochette de Melon et Pastèque au jambon de Parme
- Tortilla Espagnole
- Tarte Fine aux légumes du soleil et Lamelles de St Jacques

Verrines et Bulles:

- Cocktail de Légumes à l'huile de truffe
- Transparence de Melon à la chiffonnade de Magret Fumé
- Verrine de caviar d'aubergine, coppa, et ricotta
- Verrine de Tourteau au curcuma et Spuma d'avocat

1,05€ttc la pièce

- Verrine de Duo de Saumon au Caviar d'aubergine
- Verrine de Quinoa aux légumes du soleil
- Velouté de Gaspacho au St Maure

Originaux:

- Mini Hamburger (mozzarella, tomate cerise, jambon cru)
- Aumônière de Carpaccio au pistou
- Crème brûlée de foie gras aux épices
- Conchygionni Printanier (Févette, Tomate confite, chair de Tourteaux, etc.)
- Crêpe au Saumon Fumé et Caviar d'Aubergine
- Mini Tomate au tartare de thon blanc
- Nem d'Aubergine au St Maure
- Macaron de Foie gras
- Macaron de lotte fumée et choux confits



Régionaux :

- Verrine du Puy (caviar du Puy, magret fumé, et châtaigne)
- Macaron de quenelle aux rillettes de canard et vinaigre de chocolat
- Beauseigne (pâté de légumes du potager et riz)
- Toast de jambon de Pralon
- Quiche brocoli et fourmes d'Ambert
- Rapée de pomme de terre, charbonnier et jambon cru
- Verrine de Pissou (baraban ou doucette, lardon, crouton, Fourme, h. de Colza grillé..)
- Matefaim, carpe fumé, et spuma d'avocat

-Quiche de boudin de Boën et coings

D'ailleurs:

- Sushi de Thon ou saumon Fumé
- Boulgour et Magret à l'oriental
- Transparence d'antipasti à la mozzarella
- Verrine de caviar d'aubergine, coppa, et ricotta
- Mini Cannelloni farci Bordelais
- Samoussa de légumes
- Brochette Boudin , Ananas



Amuses sucrés

(panaché entre 10 et 20 sortes en fonction du nombre)

Classiques :

- Brownies
- Tarte aux fruits de saison
- Framboisier
- Crème brûlée , macarons....

1,20€ Ttc la pièce

Verrines et bulles :

- Mousse chocolat, coings
- Pana cotta aux fruits rouges
- Ananas, crème de coco
- Fruit de saison et mascarpone....



Entremet Originaux :

- Valletta : citron et fraise des bois
- Fondant : chocolat, framboise
- Dôme : mousse chocolat au lait et crémeux vanille
- Rubis : ananas et abricot rôti, ...

Régionaux :

- Tarte praline
- Michette du mémé
- Firminiou (aux noix et noisette)
- Fondant aux marrons....

Amuse bouches chauds en animation

Plancha :

- St Jacques panée au mendiant
- Foie gras poêlé au miel d'acacia
- Cake aux oreilles de Cochon poêlé
- Brochette de gambas au lard
- Scampi à la noix de coco et farine de riz
- Dé de lotte à la Pancetta



1,90€ Ttc la pièce

Fondant :

- Spoon de la Bresse au Massalé, purée de céleri
- Raviole de foie gras
- Raviole d'écrevisses et Ricotta sauce Nantua
- Joue de lotte au lait de coco à la brésilienne
- Dés de rumsteck Charolais, purée à l'ancienne
- Bar fumé et purée de carotte à la Badiane

Amuse bouche chauds

Veloutés et crèmes:

- Velouté de Carotte Vichy
- Velouté Orléanais (poireaux) et son Croustillant de bacon
- Tube de Cappuccino aux champignons et croustillant de pancetta

D'Ailleurs

- Briouats aux crevettes (possibilité au champ, j parm, ect)
- Samossa de légumes
- Queues d'Ecrevisses panées à la noix de Coco et brunoise de Poivron
- Mini Tacos mexicain
- Encornet farci à l'espagnole, sauce poivron rouge
- Mini Tajine de poulet, ou boulette kefta
- Nid de nouiddle frit aux pousses de légumes
- Pastilla de Feta à la florentine

1,25€ Ttc la pièce

Classiques ou Originaux :

- Dammier de Croque Monsieur
- Quiche aux St Jacques et Tomates séchées
- Feuilleté de Rouget au Pistou
- Tartelette de Boudin aux oignons
- Croustillant aux Ecrevisses à la Niçoise de légumes
- Croustillant d'Automne
- Filet Mignon de porc en croûte
- Brochette Tiens au mini Légumes
- Piquillos farcis à la miette de cabillaud
- Joue de Bœuf braisé, purée Robuchon
- Noisette d'Agneau à la feuille d'Ours
- Blanquette de joue de Lotte au Vin jaune et morille

Services Complémentaire

- La location Vaisselle et Nappage pour le cocktail: 1,55€ Ttc/par pers

-Le service : 1,20€ttc/par invité, pour 4h comprenant la mise en place, le service et le débarrassage (sur la base de 100 personnes)

Option : Cuisine Moléculaire, Fontaine à Punch, Barbe à papa, Cascade de chocolat, ou autre fantaisie (prix:veuillez nous consulter)



30 boulevard Jules Janin, 42000 Saint Etienne,
04-77-56-60-69 www.majordhome.fr,

Boissons

Forfaits (prix ttc par personne) :

Kir vin (blanc, rosé, rouge + crème)

1,90€/pers

Sangria

2,30€/pers

Punch

2,58€/pers

Soupe Champenoise

2,75€/pers

Boisson soft (jus de fruit, coca, eau,...)

0,89€/pers

A la carte : (prix de la bouteille)

75cl Blanc de blanc "Dejean et fils"

4,50€

75l Champagne Paul Laurent cuvée « Antoine Damont

15,50€

75cl Crémant de bourgogne

6,95€

75cl Cerdon rosé "méthode ancestrale »

8,50€

Moscato d'Astie, Clairette de Die ou d'autre champagne sont également disponible sur notre carte

