

Cette proposition est modifiable selon vos attentes et vos envies.  
Je reste à votre entière disposition pour des informations complémentaires  
ou pour toute modification éventuelle.

Bien cordialement,

**Jérôme Fedida**

## COCKTAIL DINATOIRE OU DÉJEUNER

---

### **Pièces de canapés et finger food**

#### **Végétarien froid**

Stick de tomate mozzarella au pistou

Pain surprise

Petits pains chèvre, mâche et miel

Poivrons grillés et mariné à l'ail et huile d'olive

Panier de légumes croquant et anchoïade

Stick de cantal et raisin au paprika

Toast à la tapenade et concassé de tomate

Toast de tzatziki et piment doux

Verrine de gaspacho et mouillette

Provençale

Tartare de tomate et mousse de chèvre frais

Navette de pan bagnat

Verrine de caviar d'aubergine et gressin

Granité melon-menthe

#### **Végétarien chaud**

Marguerite lunch

Verrine de penne au pistou

Pissaladière lunch

Farcis Niçois

Verrine de mini ratatouille

Beignet de fleur de courgettes

Mini brochette de légumes assortis

Risotto de cèpes

### **Poisson Froid**

Verrine de tartare de saumon Huîtres fines de claire N°2  
Blinis de saumon fumé  
Domino de saumon mariné et graines de pavot Verrine avocat-crevette  
Verrine de cabillaud sauce vierge  
Toast aux œufs de truite Fario  
Fruits de mer marinés  
Navette de saumon mariné

### **Poisson Chaud**

Verrine d'encornet à la niçoise  
Risotto crémeux de gambas ciboulette  
Accras de morue  
Gratin de brandade de morue

### **Viande Froide**

Mini farcis niçois  
Mini brochette de magret de canard fumé aux pruneaux  
Stick de melon et jambon cru  
Navette poulet et crudités  
Toasts de foie gras au chutney de figes sur pain d'épices  
Toasts au jambon cru

### **Viande Chaude**

Reine lunch  
Mini croque monsieur  
Quiche Lorraine  
Mini brochette de volaille au curry  
Petits farcis niçois  
Mini brochette d'agneau aux oignons  
Mini brochette de bœuf mariné  
Risotto de foie gras

### **Fromage**

Plateaux de fromages assortis (pains aux olives, aux noix et blanc)

### Desserts

Verrine de fruits frais  
Mini opéra  
Verrine de tiramisu  
Déclinaison de macarons  
Assortiment de mignardises  
Panna cotta aux fruits rouges  
Brochettes de fruits frais et chamalow

### Cuisine du Monde

Empanadillas au fromage  
Mini rouleaux Mexicains  
Mini Hamburger  
Verrine de chili con carne  
Mini hot dog  
Oignons rings  
Accras au fromage

Brochette de fruits frais et chamalow  
Cup cakes assortis  
Cookies au chocolat  
Crumble à la pomme

### Les Clubs Sandwich et Pains Viennois

Thon, saumon, végétarien, poulet, foie gras

---

### Les Tarifs

**10 pièces au choix** : 20€ HT par personne  
**15 pièces au choix** : 30€ HT par personne  
**20 pièces au choix** : 40€ HT par personne  
**25 pièces au choix** : 50€ HT par personne  
**30 pièces au choix** : 60€ HT par personne  
(TVA non applicable, art.B du CGI)

### **Les Ateliers**

Toast de foie gras poêlé sur pain d'épices (7€/pers)  
Saumon mariné (7€/pers) ou fumé tranché (6€/pers)  
Gambas flambés au Marc de Provence (5€/pers)  
Jambon Sérano (5€/pers)  
Risotto aux cèpes (6€/pers)  
Raviolis huile d'olive tomate basilic (5€/pers)  
Noix de ST Jaques marinées (9€/pers)  
1/2 queue Langouste à la plancha : (18€/pers)  
Animation sushis : (22€/pers)

### **Les Fritures**

Beignet de fleurs de courgettes  
Frito misto de légumes  
Barbajuans  
(7€/pers)

### **Bar à Salade**

(11€/pers)

### **Penne dans la meule de parmesan (Bolognaise, carbonara pu arabiata)**

(16€/pers)

### **Bar à Fromage (7 différents)**

(14€/pers)

**Chariot à glace (9€/pers)**  
**Plancha de sorbet (9,50€/pers)**  
**Crêpes Suzette (7€/pers)**  
**Barbapapa (8€/pers)**  
**Fontaine de chocolat (7€/pers)**  
**Machine à pop corn (4€/pers)**

### **Mixologie**

2,50 € le shot + 30 €/heure pour le barman

### Hors Mobilier

Le personnel de cuisine ou de service 25€ TTC  
par heure et par extra commandé

## MODALITÉS DE PAIEMENT

---

30 % à la réservation, 30% 10 jours avant et le solde le jour de la prestation.  
Le 1er acompte sera versé à la commande, avec le retour du devis comportant  
la mention « bon pour accord », la date de la commande, le nom et la signature  
du client *(et le cachet si ce dernier est une société)*.

L'acceptation du devis ne prendra effet qu'à réception de l'acompte  
et du devis validé.