

COCKTAIL DU MONDE

« Prix comprenant des pièces salées / sucrées »

.6 pièces cocktail : 11.50€ /pers

.8 pièces cocktail : 14.00€ /pers

.10 pièces cocktail : 16.00€ /pers

.12 pièces cocktail : 18.00€ /pers

.15 pièces cocktail : 22.00€ /pers

. Atelier aux choix : 4.00€ /pers

Traditionnelles et Méditerranéennes

- ❖ Dôme de foie gras piment d'Espelette, oignons
 - ❖ Pancake au thé Matcha, mousse de Tarama et Yuzu
 - ❖ Brochette de poulet, gingembre et citronnelle
 - ❖ Tartare de cabillaud passion et vanille
 - ❖ Mini burger gourmet
 - ❖ Saumon roulé fromage frais et crème de wasabi
 - ❖ Nems fourme, figes et lard
 - ❖ Risotto de perle aux cèpes
 - ❖ Dôme de Saint-Jacques et sablé au Cerfeuil
 - ❖ Navette aux poivrons confits et thon épicé
 - ❖ Houmous de betterave bille de chèvre et graines de pavot
 - ❖ Tataki de magret de canard
 - ❖ Radeau chèvre miel et romarin
 - ❖ Sablé de parmesan et bille carpaccio de bœuf assaisonné
 - ❖ Conchiglioni farcis à la ricotta et au pesto
 - ❖ Mini focaccia coppa, mousse mozzarella et olives
 - ❖ Croustilles fromager
 - ❖ Gaspacho melon basilic
 - ❖ Cannelloni de courgettes et feta
 - ❖ Panacotta parmesan crumble de pistache
 - ❖ Tzatziki : crème onctueuse à base de yaourt grec, concombre et menthe
 - ❖ Tiramisu à l'italienne
 - ❖ Piquillos gourmands du soleil
 - ❖ Mini gaufre, tapenade et bille de poivron
 - ❖ Cheesecake tomate et radis noir
 - ❖ Verrine de ravioles aux morilles
- Sucrées :**
- ❖ Tartelettes citron meringuées, praline, fruits, chocolat
 - ❖ Billes chocolat façon snickers
 - ❖ Macaron parfum gourmand
 - ❖ Mini Paris-Brest
 - ❖ Mini chou vanille, caramel
 - ❖ Panacotta fruits rouge
 - ❖ Gaspacho fraise menthe
 - ❖ Tiramisu
 - ❖ Financier aux citron graines de pavots
 - ❖ Rochers chocolat
 - ❖ Gaspacho fruit de saison
 - ❖ Brochettes de fruits

Sont inclus dans cette prestation :

1 Maitre d'hôtel, 1 chef cuisinier et leur équipe en fonction du nombre de personne.
Le nappage des buffets et serviettes cocktail, la verrerie, le dressage et débarrassage



COCKTAIL DU MONDE

« Prix comprenant des pièces salées / sucrées »

.6 pièces cocktail : 11.50€ /pers

.12 pièces cocktail : 18.00€ /pers

.8 pièces cocktail : 14.00€ /pers

.15 pièces cocktail : 22.00€ /pers

.10 pièces cocktail : 16.00€ /pers

. Atelier aux choix : 4.00€ /pers

Antillaise et Caribéennes – Libanaise, indienne et marocaine :

- ❖ Accra de morue et son concassé de tomate épicé
 - ❖ Samoussa de poulet épicé
- ❖ Toast de banane plantain et mousse de crabe
 - ❖ Pâté créole à la viande
 - ❖ Samoussa aux crevettes
- ❖ Brochettes de boudin antillais et ananas rôti
 - ❖ Chausson créole au poulet
- ❖ Chiquetaille de morue toast frotté à l'ail
- ❖ Bouchons réunionnais aux crevettes
- ❖ Verrine de Achard de légumes épicé (Poivrons colorés, haricots verts, épices, gingembre)
- ❖ Moutabal : caviar d'aubergines à la libanaise
 - ❖ Rikakat : cigare au fromage frais
 - ❖ Falafel
- ❖ Msakhan : Roulé de poulet aux confits d'oignons et sumac
- ❖ Houmous aux pistaches et sésame
 - ❖ Curry de légumes
- ❖ Mujaaddara : Riz aux lentilles à la libanaise et oignons frits
- ❖ Maakouda : croquettes de pommes de terre au curcuma
 - ❖ Caviar de tomates à la coriandre
- ❖ Labneh : fromage frais à l'huile d'olive et menthe
 - ❖ Naan indien au fromage

Sucrées :

- ❖ Panacotta exotiques
- ❖ Gaspacho fruit de la passion
 - ❖ Galette de banane
- ❖ Salade de fruits caribéennes
- ❖ Tiramisu aux fruits exotiques
 - ❖ Salade de fruits

Sucrées :

- ❖ Makrout
- ❖ Baklava aux noix
- ❖ Briouta aux amandes
- ❖ Boules de neiges
- ❖ Cornes de gazelles
- ❖ Basboussa

Sont inclus dans cette prestation :

*1 Maitre d'hôtel, 1 chef cuisinier et leur équipe en fonction du nombre de personne.
Le nappage des buffets et serviettes cocktail, la verrerie, le dressage et débarrassage*

ANIMATIONS CULINAIRES

4.00€ / pers – *Certaines animations demandent un supplément*

L'animation culinaire consiste à réaliser des plats
directement devant les convives

Il s'agit d'un vrai moment de partage et de convivialité où
vous pourrez découvrir

Le travail de nos chefs cuisiniers.

Nous vous proposons des animations salées et sucrées, vous
avez l'opportunité d'en choisir plusieurs :

Les salées

❖ **DUO DE FOIE GRAS** (Supplément 3.00€/Pers)

Foies gras poêlés devant les convives et Berlingo de foie gras cuit
accompagné de petits pains (figues, briochée, noix ...) A tartiner sur un
Chutney d'oignon ou de mangue

❖ **LES WOKS**

- L'asiatique : Wok Gambas, calamars, Saint-Jacques, nouilles
Accompagnés de différentes épices, graines de sésames, soja, miel...
- Le végétarien : Assortiment de légumes croquants aux amandes
grillées ; risotto végétal aux asperges truffées, huile et copeaux de
parmesan

❖ **LE JAPONNAIS « Avec le chef »** : (Supplément 3.00€/Pers)

Sushis saumon, maki concombre avocat, sushis crevettes, California saumon
avocat, Rolls, maki oshinko, tomago, maki aux thon....

❖ **LE MEXICAIN** (au choix)

- Galettes accompagnées de Guacamole, viandes épicées, fromage râpés,
poivrons, sauce mexicaine...
- Nachos servis dans des petites coupelles, cheddar fondu, guacamole,
viande hachée, poivrons, tomates...

❖ **PLANCHA DE LA MER OU DE LA TERRE**

- Assortiments de différentes viandes marinées
- Saint jacques, Gambas, dés de saumons... cuits devant les
convives, servis dans des petites coupelles accompagnées de
différents condiments.

❖ **VOYAGE EN TURQUIE** (Supplément 3.00€/Pers)

Viande de kebab cuit à la broche dans de petits pains farcis aux choix ;
tomates, salade oignons ... et ces sauces maison



❖ LE STREET FOOD

Assortiment de churros salé, crevettes en robe de pomme de terre, mini hot dog, mini burger, potatoes épicés...

❖ L'ATLANTIQUE

Assortiment d'huitres fines de Claire ou de Normandie Pains artisanaux, beurre salé, vinaigre à l'échalotte, citron...

❖ GRANITES (Supplément 3.00€/Pers avec alcool)

Comme en fête foraine ! nous vous proposons des cocktails avec ou sans alcool ! Ultra colorées et délicieuses et surtout très fraîches pour vos soirées d'été

❖ LE SERRANO

Découpe de jambon cru Serrano « Gran Reserva » entier affinage supérieur à 15 mois et tapenade de poivron et pain de campagne

❖ LE PANINI

Garni sous les yeux des convives, à déguster chaud, saumon crème à l'aneth et roquette, tomate mozzarella et pesto, curry poulet et oignon rouge

❖ LE SAUMON FUME

Saumon « fumé par nos soins », accompagné de billes citron, beurre demi-sel, feuille d'huitre végétale et divers petits pains.

❖ LA BRUSCHETTA

Pain croustillant passé au grill accompagné de garnitures différentes. Coulis de tomates fraîches, crème de fromage, coppa, mozzarella, Nous réaliserons vos bruschettas comme vous le souhaitez

❖ LE BOCAL ASIAT'

Différents petits bocaux avec des recettes de soupe chinoises : Nouilles ramen ou vermicelles, légumes croquants, gingembre ... Poissons ou viandes... à vous de choisir et de vous faire plaisir

❖ LES GAUFRES BELGES

Une animation pour déguster nos gaufres belges salées. Celles-ci sont garnies de fromage, charcuterie, légumes ou autres selon vos envies.

❖ LE SAVOYARD (Supplément 3.00€/Pers)

Grand classique de l'hiver, du délicieux fromage fondu sur une Brézière aux choix : Raclette, reblochon ou morbier. Servit sur des tartines de pain croustillantes accompagnées de charcuterie, cornichons, oignons ...



Les sucrées

❖ LE CAKES POPS

Confectionnez vos sucettes de billes de cake fondant chocolat, lait , blanc ou noir avec de nombreux condiments variés
A tremper dans différents chocolats coulants et rajouter de l'amande, citron, pistache, éclat de chocolat...

❖ FONTAINE A CHOCOLAT

Assortiments de fruits de saison, chamallow, fraise tagada à tremper dans un délicieux chocolat coulant.

❖ ICE CREAM ROLLS SUCREE OU SALEE aux choix (supplement 3.00€ / pers)

Crème glacé mélangé à des fruits frais auxquels vous pouvez ajouter du chocolat, des cacahuètes...

Ou salée foie gras, figes, pain d'épices, roquefort, poire, noix...
Étalé sur une plancha givrante « Technique thaïlandaise ». La glace sera roulée et servit dans des petits pots

❖ YOGURT GLACEE

Yaourt glacé nature ou aux fruits auxquels vous pouvez ajouter du chocolat, vermicelle, céréales et autres gourmandises. Servi dans des petits pots.

❖ CANOLIS SICILIANI

Les cannolis sont des pâtisseries d'origine italienne à base de coques en forme de tube de pâte frit farci d'une garniture crémeuse à la ricotta de brebis. Notre chef rajoutera à votre convenance des fruits confits ou secs, pépite de chocolat, pistache ...

❖ BAR A CHOCOLAT CHAUD

De délicieux chocolats chauds de notre enfance accompagné d'un assortiment de sucreries telles que :
sablés, cookies, bar à donuts, chamallow ...

L'animation de groupe

❖ LE BON OU LE BEURK

Une animation organisée par nos soins :

Les participants répondent à des questions sur le thème culinaire, si la réponse est juste :

Un délicieux mets sera offert

Si la réponse est fausse attention à quelques surprises !

Sont inclus dans cette prestation :

1 maître d'hôtel, 1 Chef cuisinier et leur équipe en fonction du nombre de personnes.

Le nappage des buffets et serviettes cocktail, la verrerie, le dressage et débarrassage.





FORFAITS BOISSONS

FORFAIT SOFT : 2.50€/Pers

Eaux minérales plates et gazeuses
Jus de fruits artisanaux « pomme, abricot, pêche de vignes ... »

FORFAIT VIN : 3.00 €/Pers

1 bouteille de vin pour 3 personnes au choix : Bordeaux « Au grand paris » Vin rouge ,blanc, rosé

FORFAIT VIN : 5.00€/Pers

1 bouteille de vin pour 3 personnes au choix : Cote de Bordeaux « pont de la donne » Vin rouge, blanc.

FORFAIT CHAMPAGNE : 6.00€/Pers

1 bouteille de champagne pour 4 « daniel billette » récoltant-manipulant

FORFAIT COCKTAIL :

Cocktail sans alcool (cocktail de jus de fruits, virgin mojito...) 2€/Pers

Cocktail avec alcool (ex : punch, mojito...) 4€ /Pers

Soupe Champenoise (Crémant, sucre de cannes, cointreau, jus de citron) 4.5€/Pers

CONDITIONS GÉNÉRALES

CONTRAT DE VENTE

POUR TOUS LES MENUS :

Nos menus comprennent le service en salle, le nappage et la verrerie et vaisselle complète, le dressage des tables et buffets la veille de la prestation, le personnel de service et cuisine nécessaire à la prestation, la mise en place des tables. Les chaises et décorations sont à la charge du client. Les choix du client peuvent être modifiés par nos soins selon les arrivages de nos producteurs locaux.

BRUNCH :

Notre formule petit-déjeuner peut s'ajouter à la formule buffet froid ou à la formule plancha familiale. Nos formules s'entendent pour un minimum de 30 personnes plus la mise à disposition du personnel (1 serveur pour 30 pers, facturé 25€ TTC de l'heure).

NOS PRIX S'ENTENDENT :

- Le prix de chaque prestation est indiqué en comprenant l'intégralité du devis annoncé (Exemple : cocktail 16€ si suivit du repas servi par nos soins), si cocktail ou repas seul le tarif vous sera annoncé sur devis.
- Pour un cocktail : durée à déterminer avec les convives.
- Pour un repas : durée de la prestation jusqu'à 2 heures (exemple : arrivée des convives 20h, fin du repas 02h00). Toutes heures supplémentaires entamées seront facturées 35.00€ TTC par heure et par serveur restant.

3 SEMAINES AVANT LA PRESTATION :

Le client fournira le nombre définitif de convives ainsi que 2 chèques correspondants au montant total du devis et établis à l'ordre de GLOBE RECEPTION

- 1/ Le 1er chèque de 50% sera encaissé immédiatement.
- 2/ Le second chèque de 50% sera encaissé après la prestation.

AU TERME DE LA PRESTATION

Il pourra être remis au client dès la fin de la prestation, une facture complémentaire correspondant aux consommations ou prestations non prévues au devis initial afin de clôturer le dossier.

NOS PRIX S'ENTENDENT HORS :

- Tables, chaises, chapiteau...
- Structures de buffet. - Décoration florale. - Repérage du lieu de la réception si nécessaire.
- Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception.

DÉGUSTATION :

- Une dégustation peut vous être proposée
- Celle-ci sera facturée le prix du Menu
- 30% TTC par personne (hors suppléments), à régler directement le jour de la dégustation.

CONDITIONS DE RÈGLEMENT :

Afin de valider la prestation à la date prévue, le client remettra à GLOBE RECEPTION un chèque de 800.00€ accompagné du double du devis et des conditions générales de vente signées avec la mention « Bon pour accord »

- 1/ Dans le cas où la prestation est annulée à l'initiative du client, ce chèque sera considéré comme des arrhes et sera encaissé au bénéfice de GLOBE RECEPTION.
- 2/ Dans le cas où la prestation a lieu, le chèque sera considéré comme une caution et vous sera restitué après la prestation et après le solde définitif du dossier.

GLOBE RECEPTION loue la vaisselle et verrerie à un prestataire, si le prestataire de location refaiture de la casse, il vous sera demandé le montant à payer en fonction de la facture du prestataire.

MODALITÉ

Nous n'appliquons aucun droit de bouchon pour les prestations qui se déroulent en extérieur.

DECORATION

Si un élément de décoration loué a été cassé ou détérioré durant la prestation, le montant des dégâts sera facturé à la charge du client après événement.