

# SAIL FISH AT HOME

(minimum 20 personnes)



45 € / personne

Assortiment de 13 pièces salées froides

### Bouchées salées:

Pressé de foie gras aux artichauts

Tomates maraichères confites / chèvre frais / basilic

Carpaccio de canard / échalotes grises / noisettes torréfiées

Maki de légumes

Saumon Gravelax maison / perles du Japon

Tartare de bœuf au couteau

Houmous poix chiche / biscuits

Tartare de Thon, simple et bon

# En Plateaux:

Carpaccio de daurade / Burrata / Légumes grillés

Paleta ibérique Bellota / Condiments



50 € par personne

Assortiment de 12 pièces salées froides & 1 plat

Bouchées salées :

Pressé de foie gras aux artichauts

Caviar d'aubergines / grenades / noisettes

Carpaccio de canard / échalotes grises / noisettes torréfiées

Houmous poix chiche / biscuits

Tartare de bœuf au couteau

Maki de légumes

Saumon Gravelax maison / perles du Japon

Rouleaux de printemps aux légumes marinés

Tartare de Thon, simple et bon

En Plateaux:

Paleta ibérique Bellota / Pan cristal

Plat:

Salade THAI

Viande de bœuf grillée / Courgettes / Carrotte / Menthe fraîche / Romaine / Sauce thaï / Coriandre



55 € par personne

Assortiment de 10 pièces salées, Plat & desssert

Bouchées salées:

Pressé de foie gras aux artichauts

Tomates maraichères confites / chèvre frais / basilic

Carpaccio de canard / échalotes grises / noisettes torréfiées

Houmous poix chiche / biscuits

Saumon Gravelax maison / perles du Japon

Tartare de bœuf au couteau

Maki de légumes

Tartare de Thon, simple et bon

En Plateaux:

Carpaccio de daurade / Burrata / Légumes grillés

Plat:

Salade THAI

Viande de bœuf grillée / Cougettes / Carrotte / Menthe fraîche / Romaine / Sauce thaï / Coriandre

Dessert:

Mousse au chocolat & condiments



65 € par personne

Assortiment de 17 pièces salées

#### Bouchées salées:

Pressé de foie gras aux artichauts

Tomates maraichères confites / chèvre frais / basilic

Carpaccio de canard / échalotes grises / noisettes torréfiées

Tartare de Thon, simple et bon

Tartare de bœuf au couteau

Maki de légumes

Saumon Gravelax maison / perles du Japon

Rouleaux de printemps aux légumes marinés

#### En Plateaux:

Carpaccio de daurade / Burrata / Légumes grillés

Paleta ibérique Bellota / Pan cristal

Carpaccio de tomates de Didier / Burrata / Basilic

Bobun de tartare de thon / Mangue fraîche / Sucrine / Concombre



75 € par personne

Assortiment de 16 pièces salées et 6 sucrées

Bouchées salées:

Pressé de foie gras aux artichauts

Tomates maraichères confites / chèvre frais / basilic

Maki de légumes

Tartare de bœuf au couteau

Caviar d'aubergines / grenades / noisettes

Houmous poix chiche / biscuits

Saumon Gravelax maison / perles du Japon

Rouleaux de printemps aux légumes marinés

Tartare de Thon, simple et bon

En Plateaux:

Carpaccio de daurade / Burrata / Légumes grillés

Paleta ibérique Bellota / Pan cristal

Bobun de tartare de thon / Mangue fraîche / Sucrine / Concombre

Bouchées sucrées :

Mini Pavlova aux fraises Financier au citron bio Moelleux au chocolat Salade de fruits frais



85 € par personne

Assortiment de 18 pièces salées et 6 sucrées

Bouchées salées:

Pressé de foie gras aux artichauts

Tomates maraichères confites / chèvre frais / basilic

Caviar d'aubergines / grenades / noisettes

Tartare d' avocat au tourteau

Maki de légumes

Saumon Gravelax maison / perles du Japon

Houmous poix chiche / biscuits

Tartare de Thon, simple et bon

Rouleaux de printemps aux légumes marinés

Tartare de bœuf au couteau

Salade de fenouil / calamars / agrumes

En Plateaux:

Carpaccio de daurade / Burrata / Légumes grillés

Paleta ibérique Bellota / Pan cristal

Salade de homard / Parmesan / Sucrines / Ciboulette / Sauce citronnée

Bouchées sucrées :

Mini Pavlova fraises Financier au citron bio Moelleux au chocolat Salade de fruits frais



# **Tarifs**

(minimum 20 personnes)

# Proposition de Menu:

Proposition de Menu 1
 Proposition de Menu 2
 Proposition de Menu 3
 Proposition de Menu 3
 Proposition de Menu 4
 Proposition de Menu 4
 Proposition de Menu 5
 Proposition de Menu 5
 Proposition de Menu 6
 85 euros ttc / personne
 Proposition de Menu 6

# Logistique:

- Livraison & enlèvement 120 euros ttc / Cap Ferret

- Manutention (si mobilier ou matériel) 150 euros ttc

# Options de service de 20h à 2h:

- Maître d'hôtel 450 euros ttc

Serveur (1 pour 20) 290 euros ttc — h sup. 48 euros ttc

Dj & Sonorisation 1200 euros ttc — h sup. 200 euros ttc (1 système 2 hp/1 caisson de basse — régie dj, retour & desk ...)

- Guitariste 21h – 23h 800 euros ttc



# Options techniques:

- Licornes Pool Party 500 euros ttc (hors livraison) (2 bouées géantes & 3 licornes)

- Eclairage extérieur 280 euros ttc (hors installation)

(16 spots led sur batterie)

- Eclairage dynamique 240 euros ttc (hors installation) (2 lyres – console)

- Show laser 960 euros ttc (VHR inclus) (3 machines, machine à fumée & technicien)

- Bubble Disco 160 euros ttc (hors livraison & installation) (2 machines à bulles – 8 boules à facettes – consommable)

# Options de réceptions :

- Bar 500 euros ttc (hors livraison) (Bar en bois, tabourets, set matériel de bar, glace, barman ...)

- Kit huîtres 5 euros ttc / pers (Fourchettes à huître, saladiers, citrons, sauce échalotte, pain, beurre, supports)

- Mojito, Mule ... 8 euros ttc

- Kit mobilier 400 euros ttc (hors livraison & installation) (6 tables en bois blanches – 12 fauteuils osier & galettes – 4 mange-debouts blancs)

- Verres à vin 0,50 centimes ttc / pièces

### Sur mesure:

- Proposition de menu avec cuisiniers
- BBQ (aloyau, brochettes de poulet, canard, homard)
- Soirées à thèmes
- Décoration florale
- ...