

Cocktail 2026

Ô Loup
SARTILLY



Cocktail Délices

Cocktail 16 pièces, par personne

Première partie : Cocktail

- Toast au saumon fumé
- Toast à l'andouille et sa crème de moutarde
- Tartelette aux rillettes de maquereaux au basilic
- Cuillère chinoise : Saumon / Pommes
- Cuillère chinoise : Magret de canard / abricots / figues
- Méli Mélo de tomates cerises balsamique blanc et basilic

Deuxième partie : Dînatoire

- Wrap au saumon et sa crème citronnée ciboulette
- Wrap à la volaille et sa purée de tomates
- Club sandwich au thon, mayonnaise et câpres
- Club sandwich au jambon et emmental
- Pain polar au saumon et sa crème citronnée
- Bun's brioché au magret de canard
- Ardoise de jambon de Serrano
- Tapas, boudin normand et sa compote de pommes
- Tapas, crevettes au paprika

Partie sucrée :

3 mignardises par personne :

- Mini chou croquant au praliné
- Mini mousse au chocolat
- Mini crème brûlée
- Mini tiramisu
- Mini tartelette chocolat
- Mini tartelette citron meringuée
- Mini tartelette caramel beurre salé
- Mini tartelette à la fraise (selon la saison)
- Mini tartelette framboise (selon la saison)
- Verrine pomme / caramel
- Verrine fruits rouges
- Verrine mangue / passion



Cocktail Gourmand

Cocktail 20 pièces, par personne

Première partie : Cocktail

- Tomate cocktail farcie au thon ou à la sardine
- Croustillant d'allumette de chorizo et sa crème de moutarde
- Tartelette aux rillettes de maquereaux, basilic
- Cuillère chinoise : Saumon / Pommes
- Cuillère chinoise : Magret de canard fumé / Abricots / Figues
- Toast de pain d'épices au foie gras et chutney d'oignons

Deuxième partie : Dînatoire

- Wrap au saumon et sa crème citronnée ciboulette
- Wrap à la volaille et sa purée de tomates
- Club sandwich au thon, mayonnaise et câpres
- Club sandwich au jambon et emmental
- Pain polar au saumon et sa crème citronnée
- Bun's brioché au magret de canard
- Ardoise de jambon de Serrano
- Tapas de crevette au paprika
- Mini tartelette chaude : pizza
- Mini tartelette chaude : quiche lorraine
- Brochette de crevettes chaudes aux deux saveurs
- Brochette de poulet au curry

Partie sucrée :

3 mignardises par personne :

- Mini chou croquant au praliné
- Mini mousse au chocolat
- Mini crème brûlée
- Mini tiramisu
- Mini tartelette chocolat
- Mini tartelette citron meringuée

- Mini tartelette caramel beurre salé
- Mini tartelette à la fraise (selon la saison)
- Mini tartelette framboise (selon la saison)
- Verrine pomme / caramel
- Verrine fruits rouges
- Verrine mangue / passion



Cocktail Prestige

Cocktail 20 pièces, par personne

Première partie : Cocktail

Stand n°1 :

- Tomate cocktail farcie au thon ou à la sardine
- Croustillant d'allumette chorizo et sa crème de moutarde
- Tartelette aux rillettes de maquereaux, basilic
- Cuillère chinoise : Saumon / Pommes
- Cuillère chinoise : Magret de canard / Abricots / Figues
- Tomates mozzarella
- Rouleaux de printemps : Thon, légumes de saison, gingembres marinés

Stand n°2 :

- Saumon fumé découpe face au client **(Si option cuisinier)**
- Rillettes de maquereaux et saumon et ses pains spéciaux
- Verrines de bulots de nos côtes
- Huîtres de nos côtes

Deuxième partie : Dîatoire

Stand n°1 :

- Assortiment de charcuterie, découpe face au client **(Si option cuisinier)**
Andouille de Vire, saucisson sec, Lomo, coppa et jambon de Serrano
- Rillettes de poulet (à tartiner)
- Magret de canard et filet mignon de porc fumé
- Planche de fromage
Comté, chèvre, camembert

Stand n°2 :

- Brochette de crevettes aux épices
- Brochette de poulet curry et tomates cerises
- Brochette de légumes
- Mini cassolette de poisson aux petits légumes
- Mini cassolette de moules ou coques (selon la saison)

Partie sucrée :

3 mignardises par personne :

- Mini chou croquant au praliné
- Mini mousse au chocolat
- Mini crème brûlée
- Mini tiramisu
- Mini tartelette chocolat
- Mini tartelette citron meringuée
- Mini tartelette caramel beurre salé
- Mini tartelette à la fraise ou framboise (selon la saison)
- Verrine pomme / caramel
- Verrine fruits rouges
- Verrine mangue / passion



Un plus à votre cocktail

Planche "Du Terroir"

- Andouille de Vire, saucisson sec, Lomo, Coppa, jambon Serrano

Planche "La Fromagère"

- Comté, Camembert, Chèvre

Planche "Le Maraîcher"

- Assortiment de légumes d'antan accompagné de leurs sauces
- Assortiment de verrines de bulles de melon, pastèque et melon jaune

Minimum 10 personnes



Nos options

Service :

- Serveur (minimum 25 pers)
- Cuisinier

Logistique :

- Livraison
- Forfait privilège (tables cocktail, manges debout, lycra noirs, vasques à glaçons, planche cocktail)
- Forfait boisson (**sur demande**)
- Location de vaisselle (**sur demande**)
- Location de nappage (**sur demande**)
- Location de serviette tissus (**sur demande**)