

Cocktail 2027

Ô Loup
SARTILLY



Cocktail Délices

Cocktail 17 pièces, par personne

Première partie : Cocktail

- Toast au saumon fumé
- Toast coppa
- Tartelette aux rillettes de sardine
- Verrine méli mélo de tomates cerises balsamique blanc et basilic 🌿
- Cuillère chinoise : Haddock et noix
- Cuillère chinoise : Magret de canard / abricots / figues

Deuxième partie : Dînatoire

- Wrap au jambon Italien et sa salade
- Wrap de légumes 🌿
- Club sandwich au crabe, crème citronnée, carottes
- Club sandwich au jambon et emmental
- Pain polar au saumon et sa crème citronnée
- Bun's brioché au magret de canard
- Tartelette de houmous et pickles de légumes 🌿
- Tapas, boudin normand, compote de pommes
- Tapas de légumes 🌿



Le tarif indiqué est par personne
Réservation possible à partir de 15 personnes
🌿 Pièces végétariennes



Partie sucrée :

3 mignardises à choisir parmi les propositions :

- Mini chou un parfum au choix
(Fruits rouges, vanille, chocolat, pistache ou praliné)
- Macarons assortiment de parfum
(Fruits rouges, vanille, chocolat, pistache, caramel, citron)
- 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 Créole



Cocktail Gourmand

Cocktail 20 pièces, par personne

Première partie : Cocktail

- Tartelette de houmous et pickles de légumes 🌿
- Croustillant d'allumette de chorizo et sa crème de moutarde
- Tartelette aux rillettes de sardine
- Cuillère chinoise : Haddock et noix
- Cuillère chinoise : Magret de canard fumé / Abricots / Figs
- Toast de pain d'épices au foie gras et chutney d'oignons

Deuxième partie : Dînatoire

- Wrap au saumon et sa crème citronnée ciboulette
- Wrap de légumes 🌿
- Club sandwich au crabe, crème citronnée et carottes
- Club sandwich au jambon et emmental
- Pain polar au jambon Italien et sa salade
- Bun's brioché aux légumes 🌿
- Tapas de crevettes à la thai
- Verrine de ratatouille et parmesan (chaud) 🌿
- Mini nem de crevette (chaud)
- Mini croque monsieur (chaud)
- Brochette de crevettes chaudes aux deux saveurs (chaud)
- Brochette de poulet au curry (chaud)

Partie sucrée :

3 mignardises à choisir parmi les propositions :

- | | |
|---|--|
| • Mini chou un parfum au choix
(Fruits rouges, vanille, chocolat, pistache ou praliné) | • Mini tartelette caramel beurre salé |
| • Macarons assortiment de parfum
(Fruits rouges, vanille, chocolat, pistache, caramel, citron) | • Mini tartelette à la fraise (selon la saison) |
| • Mini mousse au chocolat | • Mini tartelette framboise (selon la saison) |
| • Mini crème brûlée | • Verrine pomme / caramel |
| • Mini tiramisu | • Verrine fruits rouges |
| • Mini tartelette chocolat | • Verrine Créole |
| • Mini tartelette citron meringuée | • Verrine trois chocolats |



Le tarif indiqué est par personne
Réservation possible à partir de 15 personnes
🌿 Pièces végétariennes



Cocktail Prestige

Cocktail 20 pièces, par personne

Première partie : Cocktail

Stand n°1 :

- Tartelette de houmous et pickles de légumes 🌿
- Croustillant d'allumette chorizo et sa crème de moutarde
- Tartelette aux rillettes de sardine
- Cuillère chinoise : Haddock et noix
- Cuillère chinoise : Andouille, compote de pommes et crème de cidre
- Cuillère chinoise : Tomates cerises, mozzarella 🌿
- Toast de pain d'épices, foie gras et chutney d'oignons
- Wrap de légumes 🌿
- Bun's brioché au magret de canard

Stand n°2 :

- Saumon fumé
(Si cuisinier, découpe face au client, sinon la découpe est faite en amont dans nos cuisines)
- Rillettes de poisson et saumon et ses pains spéciaux
- Huîtres de nos côtes

Deuxième partie : Dînatoire

Stand n°1 :

- Assortiment de charcuterie :
Andouille de Vire, saucisson sec, Lomo, coppa et jambon de Serrano
- Magret de canard et filet mignon de porc fumé
- Planche de fromage
Comté, chèvre, camembert

Stand n°2 :

- Brochette de crevettes aux épices (chaud)
- Brochette de boeuf (chaud)
- Mini nem de confit de canard (chaud)
- Mini nem de crevette (chaud)
- Verrine de ratatouille et parmesan (chaud) 🌿



Le tarif indiqué est par personne
Réservation possible à partir de 15 personnes
🌿 Pièces végétariennes

Partie sucrée :

3 mignardises à choisir parmi les propositions :

- Mini chou un parfum au choix
(Fruits rouges, vanille, chocolat, pistache ou praliné)
- Macarons assortiment de parfum
(Fruits rouges, vanille, chocolat, pistache, caramel, citron)
- 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 Créole
- Verrine trois chocolats



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



Logistique :

- Livraison
- Forfait privilège
(tables cocktail, manges debout, lycra noirs, vasques à glaçons, planche à cocktail)
- Forfait boisson
- Location de vaisselle
- Location de nappage
- Location de serviette tissus
- Location d'étuve
- Location de camion frigorifique

Nos options

Service :

- Serveur (**minimum 25 pers**)
- Cuisinier

Le tarif indiqué est par personne
Réservation possible à partir de 15 personnes

 Pièces végétariennes



Nos pièces individuelles

Composez votre plateau de pièces cocktail

Pièce froide :

- Tartelette à la sardine
- Tapas magret fumé maison
- Tapas au boudin normand, compote de pommes
- Tapas de crevette à la thaï
- Toast de saumon fumé maison
- Toast de pain d'épices, foie gras et chutney d'oignons
- Toast de coppa
- Wrap de jambon Italien et sa salade
- Wrap au saumon, crème citronnée
- Bun's au magret fumé maison
- Pain polar, saumon, crème citronnée
- Pain polar, jambon Italien et sa salade
- Croustillant d'allumette de chorizo, crème de moutarde
- Cuillère chinoise : Haddock et noix
- Cuillère chinoise : Andouille, compote de pommes et crème de cidre
- Cuillère chinoise : Magret de canard, abricots et figues
- Club sandwich : Jambon, emmental
- Club sandwich : Crabe, crème citronnée et carottes

Pièce froide végétarienne :

- Tartelette de houmous et pickles de légumes
- Tapas de légumes
- Wrap de légumes
- Bun's aux légumes
- Club sandwich aux légumes
- Cuillère chinoise : Tomates cerises, mozzarella

Le tarif indiqué est par personne

Réservation possible à partir de 15 personnes

 Pièces végétariennes



Nos verrines :

- Verrine de poulet et tomates
- Verrine de méli, mélo de tomates cerises balsamique blanc et basilic 

Pièce chaude : à l'unité

- Brochette de crevettes aux deux saveurs
- Brochette de poulet curry
- Brochette de boeuf et tomates cerises
- Mini croque monsieur
- Mini croque aux légumes 
- Mini quiche lorraine
- Mini quiche aux légumes 
- Mini pizza 
- Verrine de ratatouille et parmesan 
- Mini nem de confit de canard
- Mini nem de crevette

Plateaux de canapés :

- foie gras/figues, chorizo/poivrons, rillettes poisson, saumon fumé, coppa, crevette

Pain surprise :

- Charcuterie, rillettes de poulet ou porc, saumon fumé, rillettes de poisson, beurre