



Pour vos dîners de fin d'année
Exemple de Buffet piqué avec animations pour 800 personnes

Cocktail 24 pièces par personne fabrication maison

DÉFILÉ DE SAVOURIS

Pic de tomates et mozzarella

Pic de crevettes mangue

Thon crème de wasabi

Mini vol au vent d'escargots

PAINS SURPRISES NORDIQUE

Saumon fumé

Fromage blanc aux œufs de truite

Duo de Saumons

Poisson blanc concombre

PAINS SURPRISES CEREALES

Duo de saumon

Crème de foie de volaille aux cèpes

Tomate olive verte

Mousseline de crabe

PAINS SURPRISES VÉGÉTARIENS

concombre

Fromage ail et fines herbes

Tomates

Carottes râpées



SÉLECTION DE CANAPÉS

Pain noir guacamole crevette grise

Encornet piment d'éspelette

Crevette royale nordique

Blinis Saumon crème montée à l'aneth

Pain nordique moelleux de crabe au citron

Pain au curry confit de figue foie gras de canard abricot sec

Blinis crème de raifort anchois

LA VARIÉTÉ DE TAPAS SUR PAIN

Omelette Piperade sur coulis de poivron

Tartine Olive tomates confite

Fromage de brebis

Tomates marinées Parmesan

Tartines aïoli Crevettes

Courgettes marinées compotée de légumes

PETITS FOURS CHAUDS

Mini croque au jambon

Mini Pizza

Mini Quiche

Pruneaux poitrine fumée

Mini gougères au fromage



LES CUILLÈRES

Poivrons rouges et crevettes marinées au coriandre

Pommes caramélisées magret de canard fumé

Noix de pétoncle mangue

LES PETITS MOELLEUX SUR NAVETTES

Rillettes de saumon

Foie gras

Guacamole

ASSORTIMENT DE MINI BAGELS

Saumon fumé fromage ciboulette

Fromage persillé et pastrami

Fromage de chèvre tomate basilic

Poulet rôti moutarde au goût de raisin

ASSORTIMENTS DE MINI CHEESES BURGER

Steak haché

Steak haché Bacon

ASSORTIMENTS DE MINI CAKES

Lardons emmental

Au roquefort noix

Champignons persillade

Fêta tomate



MINI TARTELETTES TATIN SALÉES

Savoyarde

Boudin noir pommes calvados

Canard parmesan

Provençal

NOS VERRINES

Avocat surimi et aneth

Fraicheur de thon perle de wasabi

Crevettes au kiwi et coriandre

Légumes poulet aux épices

Tomate fromage de chèvre

MINI VERRINES SPHÈRES

Dos de cabillaud aïoli

Filet de canard tomate

Carotte poulet fève

Concombre coriandre



LES ANIMATIONS

Chaque poste d'animation culinaire est effectué par un cuisinier fourni par nos soins



Périgord

*Dégustation de foie gras de Canard mi-cuit,
confiture de figues, pain brioché et pain d'épices*

Asiatique

Sushi, nem, samoussa

Océan

*Huitres fine de clair n°4 sur présentation de glace pilée, algues, citrons, vinaigre échalotes,
beurre demi-sel et pain de seigle*

Découpe de saumon Gravlax crème montée à l'aneth

Plancha (chaud)

Grignotte de poulet à la mexicaine et aux herbes

Brochettes yakitori

Saint-jacques et Gambas

LES DESSERTS

MIGNARDISES SUCRÉES :

Fraisiers,opéra,éclairs

Financiers abricot

Tartelettes citron

Macarons

Tropéziennes

LES VERRINES :

Mangue coco passion

Duo de chocolat

Fruits rouges fromage blanc

Pistache griotte

Abricot praliné

Pomme caramel

Mascarpone mangue thym



Lico événementiel proposition du

Pour votre manifestation du

Proposition de cocktails avec et sans alcool en formule buffet piqué avec animations culinaires suivant devis pour 800 personnes (24 pièces/personne)

Horaires de à

Offre globale comprenant :

Cocktails avec alcool (30 litres) au choix : Planteur (jus de fruits exotiques rhum sucre de canne muscade vanille) ou blue lagoon (vodka curaçao bleu jus de citron) ou sangria (vin rouge sucre cannelle muscade peche orange citron eau gazeuse)

Cocktail sans alcool (40 litres) au choix: Morito fraise, bora bora (ananas,passion,grenadine,citron)Fruits des iles (lytchees,kiw,passion,goyaves) nappage buffets, présentoirs lumineux, verrerie, glace, vasques, serviettes cocktail

Vin blanc 60 bouteilles

Vin rouge 60 bouteilles

Crème de cassis, crème de pêche, crème de mure 12 bouteilles

Soft: eaux plate et gazeuse, 120 bouteilles

Soda, coca,jus de fruits 80 bouteilles

Café, Thé à discrétion, sucre, tasses sous tasses et cuillères

VAISSELLE, MATÉRIEL

Nappage buffets en non tissé selon le thème

Serviettes cocktail en non tissées

90 kg de glace pilée

Verrerie: tumbler, verre à pied : 3 verres/personne

Présentoirs : Cônes et présentoirs lumineux, escalier pour verrines,présentoirs wraps

Transport et livraison par camion frigorifique 3,5 t :

MONTANT GLOBAL DE LA PRESTATION : SUR DEVIS



Pour toute demande de renseignements,
Merci de contacter :
Colette HENIN
contact@lico-traiteur.com

01.71.57.31.98