



Notre première source d'inspiration, c'est vous...

41 avenue d'Yerres - 94440 Villecresnes
01 56 32 62 90 - contact@art-et-receptions.com

www.art-et-receptions.com

Formule 100€ ht (Tva 5.5%)

Accueil de vos convives par un Poste Boissons soft ainsi qu'un service au plateau de petites mises en bouches.

- ✂ Buffet cocktail 25 pièces par personne
- ✂ Repas servis à table
- ✂ Buffet dessert où farandole de desserts à l'assiette
- ✂ La Majestueuse Pièce Montée
- ✂ Service du Champagne au Cocktail ou au Dessert

Nos prestations incluent :

- ✂ *Le service par nos maitres d'hôtels*
- ✂ *Le nappage blanc des tables*
- ✂ *La vaisselle, la verrerie ainsi que les couverts*
- ✂ *La décoration florale de nos buffets (à choisir sur notre catalogue)*
- ✂ *La livraison de votre évènement sur Paris et sa proche banlieue (50Km)*

Nos prestations n'incluent pas :

- ✂ *La décoration des tables*
- ✂ *La taxe consistoriale (450€ à l'ordre de l'ACIP)*
- ✂ *Le mobilier de salle (Tables, chaises...)*
- ✂ *Le Gros matériel de cuisine (Fours, étuves, plans de travail...)*



Notre première source d'inspiration, c'est vous...

41 avenue d'Yerres - 94440 Villecresnes
01 56 32 62 90 - contact@art-et-receptions.com

www.art-et-receptions.com

Pièces cocktail froides

~.~.~.~.~.~.~.~

Tartare de saumon frais, copeaux de mangue & échalotes

Dés de saumon Gravelax sur cube de betterave au vinaigre de vin rouge

Hareng fumé revisité

Cœur de thon rouge fumé & mariné en crumble sésames et amandes

Spaghetti noires & flocons de boutargue

Œufs de saumon sur blinis de châtaignes

Tartare de saumon fumé Bio, tomates séchées, basilic & oignons frais

Mini financier Tarama blanc

Edamame

Cerise d'amour

Salade de choux à la japonaise

Mini pizza magret fumé et mini asperge verte

Rolls Poulet pané pomme granny & roquette fraîche

Rolls saumon, soja croquant & mangue

Navette briochée à la mousse de foie aux morilles

Navette briochée aux rillettes d'oie

Roulade de magret de canard et fagot de mini asperges sur pomme grenaille rôtie au thym.

Eprouvette cocktail

Barbe à papa au foie gras

Toast de pain aux figues & foie gras maison



Notre première source d'inspiration, c'est vous...

41 avenue d'Yerres - 94440 Villecresnes
01 56 32 62 90 - contact@art-et-receptions.com

www.art-et-receptions.com

Pieces cocktail Chaudes :

~.~.~.~.~.~.~.~

Mini hot dog

Mini hamburger

Mini chicken burger

Beignet de poulet à la cubaine & sa sauce tartare

Mini boulettes au cumin

Pastillas au poulet & pignons

Cigarillos au bœuf

Panini foie gras

Toast de pain aux noix foie gras poêlé & pomme granny

Pièces lunch froides

~.~.~.~.~.~.~.~

Saumon fumé d'Ecosse tranché main

La Planche du charcutier & son assortiment de pains spéciaux

Carpaccio de bœuf pistou aux noix de pecans

Fricassé tunisien

Kemia Royale, Houmous, Tehina & pain pita

Carpaccio de pastèque roquette & magret fumé

Soupe de melon glacé & son croquant de Grison

Brochette de légumes du soleil

Assortiment de sushi, maké & califonia



Notre première source d'inspiration, c'est vous...

41 avenue d'Yerres - 94440 Villecresnes
01 56 32 62 90 - contact@art-et-receptions.com

www.art-et-receptions.com

Pièces lunch Chaudes

~.~.~.~.~.~.~.~

Pièce de viande à la découpe

Brochette de poulet caramélisé

Brochette de saumon Caramélisé

Nems à la thaï

Nouilles sautées

Poulet sauté basilic

Shawarma

Fallafel

Shnitzel

~.~.~.~.~.~.~.~



Notre première source d'inspiration, c'est vous...

41 avenue d'Yerres - 94440 Villecresnes
01 56 32 62 90 - contact@art-et-receptions.com

www.art-et-receptions.com

Repas servi à table

~.~.~.~.~.~.~.~

Les entrées

Carpaccio de Saumon & son granité herbe de bison

Saumon mariné & flocons de gingembre

Mars de Foie Gras sur ficoïde glaciale

Foie gras en terrine, Fleur de sel de l'Himalaya

Printemps en Rouleau

Brochette de Saint Jacques flambées (substitut) mangue vanillée

Ou

Les poissons

Tarte fine de Lisette, râpé de gingembre confit

Filet de Barbu rôti à la fleur de coriandre, émulsion lait de coco

Yakitori de Saumon sur caviar d'aubergines à l'orange

Pavé de Bar au four, couverture crumble & citron vert

Brandade de morue à la patate douce & aïoli crémeux

Les viandes

*Magret de Canard Rôti en chapelure de dragées
Ecrasée de Pommes de terre aux noix de pécans torrifiées*

*Suprême de volaille caramélisé
Jardinière de fruits & Petits légumes*



Notre première source d'inspiration, c'est vous...

41 avenue d'Yerres - 94440 Villecresnes
01 56 32 62 90 - contact@art-et-receptions.com

www.art-et-receptions.com

*Tournedos de Bœuf (Façon Rosini + 3€)
Risotto crémeux aux cèpes & Noisettes*

*Noix de veau sauce Morilles
Purée de Patate douce à l'huile de noisette*

Les salades

Salade d'endives aux pommes

Salade d'endives aux noix

Roquette à l'huile de noisette et pomme granny

Salade d'iceberg aux graines torréfiées

Salade d'iceberg aux amandes

Les desserts

Nos bouquets de fruits frais accompagnés de la fontaine chocolat

Les Macarons Art & Réceptions

Les Fours frais Art & Réceptions

Les Entremets Servis par nos maîtres d'hôtel

Les Crêpes & Gaufres de notre chef breton

Les Mignardises du café gourmand

La Palette de douceurs en Verrines & Cassolettes

*LA MAJESTUEUSE PIECE MONTÉE
(Wedding cake + 5€/pers.)*



Notre première source d'inspiration, c'est vous...

41 avenue d'Yerres - 94440 Villecresnes
01 56 32 62 90 - contact@art-et-receptions.com

www.art-et-receptions.com

Les boissons au cocktail

Eau Minérale

Eau Minérale gazeuse

Jus de fruits

Coca Cola

Coca Cola Light

Whisky

Vodka

Boukha

Anisette

Marini Bianco & Rosso

Champagne au Dessert

(Option champagne au Cocktail + 5€)

Les boissons à Table

Eau Minérale

Eau Minérale gazeuse

Coca Cola

Coca Cola Light

Vin Blanc en Entrée

Vin Rouge en Plat