



Catalogue cocktails

Le cocktail de la MaMa

5 pièces



Assortiments de 5 pièces cocktails au choix du chef parmi les pièces suivantes

Cocktail 5 pièces :

- Foccacia tomate cerise confite
- Lingot de légumes
- Bille de tomate et mozzarella au pesto
- Radis noir et crevette marinée à la menthe
- Sablé parmesan, jambon serrano et tapenade
- Le club végé (tzatziki, concombre, carottes, pomme verte, salade, légumes grillés)
- Sucette de chèvre et sésame



Les boissons :

- Eau minérale plate et gazeuse
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes
- Jus de fruits artisanaux Patrick Font
Sur la base d'une bouteille de 5 personnes sur 3 variétés (pomme, orange, abricot, pêche de vigne, pomme-framboise)
- Soda Coca-Cola
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

Le cocktail de la MaMa

8 pièces avant repas ou de clôture

Assortiments de 8 pièces cocktails au choix du chef parmi les pièces suivantes



Cocktail 8 pièces :

- Focaccia tomate cerise confite
- Lingot de légumes
- Bille de tomate et mozzarella au pesto
- Radis noir et crevette marinée à la menthe
- Magret de canard & cube de carotte miel cumin
- Sablé parmesan, jambon serrano et tapenade
- Rillettes du moment, figotte toasté à l'ail
- Le club végé (tzatziki, concombre, carottes, pomme verte, salade, légumes grillés)
- Sucette de chèvre et sésame

Les boissons :

- Eau minérale plate et gazeuse
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes
- Jus de fruits artisanaux Patrick Font
Sur la base d'une bouteille de 5 personnes sur 3 variétés (pomme, orange, abricot, pêche de vigne, pomme-framboise)
- Soda Coca-Cola
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

Le cocktail de la MaMa

12 pièces avant repas ou de clôture

Assortiments de 12 pièces cocktails au choix du chef parmi les pièces suivantes

Cocktail 12 pièces :

12 pièces (9 froides + 3 chaudes) par personne (30g/pièce)

Assortiment de pièces froides :

- Moelleux aux olives
- Sucrine poulet au curry
- Coppa et brebis Corse
- Gaspacho du moment
- Sablé crème raifort et maquereau fumé
- Rillettes de la mer, figotte toasté à l'ail
- Le club saumon, pain nordique
- Sucette de chèvre et coriandre
- Planche de mini sardinas, comme une pissaladière

Assortiment de pièces chaudes :

- Brioche d'escargot
- Roulé saucisse et sésame noir
- Comme un kefta au bœuf sauce sucré/salé



Le cocktail de la MaMa

12 pièces avant repas ou de clôture



Les boissons :

- Eau minérale plate et gazeuse
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes
- Jus de fruits artisanaux Patrick Font
Sur la base d'une bouteille de 5 personnes sur 3 variétés (pomme, orange, abricot, pêche de vigne, pomme-framboise)
- Soda Coca-Cola
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

Le cocktail de la MaMa

18 pièces avant repas ou de clôture

Assortiments de 18 pièces cocktails au choix du chef parmi les pièces suivantes

Cocktail 18 pièces :

18 pièces (10 froides + 2 chaudes + 5 sucré) par personne (30g/pièce)

Assortiment de pièces froides :

- Moelleux aux olives
- Sucrine poulet au curry
- Coppa et brebis Corse
- Gaspacho du moment
- Sablé crème raifort et maquereau fumé
- Rillettes de la mer, figotte toasté à l'ail
- Le club saumon, pain nordique
- Sucette de chèvre et coriandre
- Planche de mini sardinas, comme une pissaladière
- Mini soufflé de courgettes aux fines herbes
- Planche de charcuterie Corse Morachini et condiments



Assortiment de pièces chaudes :

- Brioche d'escargot
- Roulé saucisse et sésame noir
- Comme un kefta au bœuf sauce sucré/salé

Nos boco's chaud :

- Parmentier d'agneau confit
- Légumes croquants et gambas bouillon thaï

Le cocktail de la MaMa

18 pièces avant repas ou de clôture

Assortiment de pièces sucrées:

- Mini cœur coulant au chocolat
- Choux Paris Brest
- Verrine fraises chantilly
- Crème moka sur sablé
- Finger citron basilic



Les boissons :

- Eau minérale plate et gazeuse
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes
- Jus de fruits artisanaux Patrick Font
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes sur 3 variétés (pomme, orange, abricot, pêche de vigne, pomme-framboise)
- Soda Coca-Cola
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes
- Vin rouge et blanc Château Gantonnet
Sur la base d'un verre par personne
- Café Richard gamme BIO, capsules végétales (expresso et décaféiné)
Café expresso jusqu'à 40 personnes au-delà percolateur (américain) - sur la base d'un café par personne
- Assortiment de thés Richard
Sur la base d'un thé par personne
- Sucre roux BIO et dosettes de lait

Le cocktail de la MaMa

20 pièces avant repas ou de clôture

Assortiments de 20 pièces cocktails au choix du chef parmi les pièces suivantes

Assortiment de pièces froides :

- Moelleux aux olives
- Dahl de lentilles
- Saumon gravlax aux agrumes
- Mi-cuit de foie gras au muscat du Cap Corse, fougasse aux fruits
- Gambas et son bouillon thaï
- Club poulet, le classique
- Crémeux de petit pois, ricotta
- Haddock fumé sur sa pomme grenaille
- Bagnat ibérique
- Bar à antipasti et ses condiments
- Bille de melon et lonzo
- Assortiment de fromages de nos fermes (78)

Assortiment de pièces chaudes :

- Brioche d'escargot
- Roulé saucisse et sésame noir
- Comme un kefta au bœuf sauce sucré/salé
- 1 boco chaud : Farci de légumes à l'agneau
OU Légumes croquant et gambas bouillon thaï



Possibilité de remplacer 2 pièces par un atelier culinaire (prévoir personnel en supplément)

Le cocktail de la MaMa

20 pièces avant repas ou de clôture

Assortiment de pièces sucrées:

- Mini cœur coulant au chocolat
- Choux craquelin
- Mini pavlova aux fruits rouges
- Verrines fraises chantilly
- Crème moka sur sablé
- Finger citron basilic



Les boissons :

- Eau minérale plate et gazeuse
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes
- Jus de fruits artisanaux Patrick Font
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes sur 3 variétés (pomme, orange, abricot, pêche de vigne, pomme-framboise)
- Soda Coca-Cola
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes
- Vin rouge et blanc Château Gantonnet
Sur la base d'un verre par personne
- Café Richard gamme BIO, capsules végétales (expresso et décaféiné)
Café expresso jusqu'à 40 personnes au-delà percolateur (américain) - sur la base d'un café par personne
- Assortiment de thés Richard
Sur la base d'un thé par personne
- Sucre roux BIO et dosettes de lait

Le cocktail de la MaMa

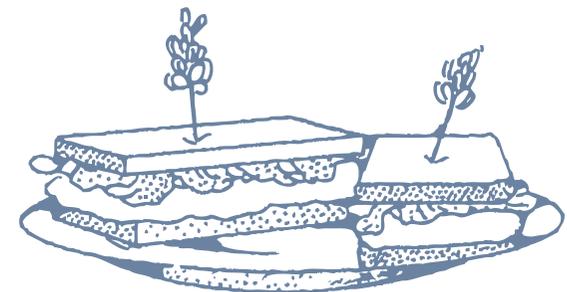
24 pièces avant repas ou de clôture

Assortiments de 24 pièces cocktails au choix du chef parmi les pièces suivantes

Assortiment de 10 pièces froides + 1 atelier culinaire froid (équivalent à 2 pièces), 3 pièces chaudes (dont 1 plat chaud en boco) + 1 atelier culinaire chaud (équivalent à 2 pièces), assortiment de fromages (30g fromage/personne-1 pièce) et 4 pièces sucrées (30g minimum/pièce)

Assortiment de pièces froides :

- Moelleux aux olives
- Saumon gravlax aux agrumes
- Mi-cuit de foie gras au muscat du Cap Corse, fougasse aux fruits
- Gambas et son bouillon thaï
- Club poulet, le classique
- Haddock fumé sur sa pomme grenaille
- Bagnat ibérique
- Bar à antipasti et ses condiments
- Bille de melon et lonzo
- Crémeux petit pois et ricotta
- Assortiment de fromages de nos fermes (78)
+ 1 atelier culinaire entrée



Le cocktail de la MaMa

24 pièces avant repas ou de clôture

Assortiment de pièces chaudes :

- Brioche d'escargot
- Comme un kefta au bœuf sauce sucré/salé
- 1 boco chaud : Farci de légumes à l'agneau OU Légumes croquant et gambas bouillon thaï
- + 1 atelier culinaire plat

Assortiment de pièces sucrées:

- Choux craquelin
- Mini pavlova aux fruits rouges
- Crème moka sur sablé
- Mini cœur coulant au chocolat
- Finger citron basilic



Les boissons :

- Eau minérale plate et gazeuse
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes
- Jus de fruits artisanaux Patrick Font
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes sur 3 variétés (pomme, orange, abricot, pêche de vigne, pomme-framboise)
- Soda Coca-Cola
Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes
- Vin rouge et blanc Château Gantonnet
Sur la base d'un verre par personne
- Café Richard gamme BIO, capsules végétales (expresso et décaféiné)
Café expresso jusqu'à 40 personnes au-delà percolateur (américain) - sur la base d'un café par personne
- Assortiment de thés Richard
Sur la base d'un thé par personne
- Sucre roux BIO et dosettes de lait

Les ateliers culinaires

Les Entrées

Croustille de Saint-Jacques

Feuilleté juste dorée et noix de Saint-Jacques
Accompagnée d'une crème citron & pousse de shiso.

Atelier Charcuterie Corse

Découvrez ces produits de caractère de la famille Morachini.
Fine tranche pour une meilleure dégustation :
Lonzo, Coppa, Saucisson de sanglier, Jambon 16 mois. Accompagné
de confiture de figues et pain aux olives

Animation Buratta

Dégustation de buratta & Pata Negra
Accompagné d'un Pesto maison et d'un toast chaud

Atelier Saumon Mariné Gravlax

Patiemment découpé devant vous,
Fines tranches de saumon. Accompagnées d'un assortiment de crèmes
Le plus : pain nordique

Animation Foie Gras

Découvrez notre foie gras maison, Mi cuit de canard maison. Accompagné d'un
pain aux céréales

Carpaccio de Thon So Fresh!

Dégustation de fines tranches de Thon Rouge
Assaisonné à l'huile d'Olive Bio et Citron, crème Arenga & fine Roquette
Le Plus : Perles de Yuzu
Servi sur Carré Gourmand

Les Plats

Atelier Billot

Tartare de bœuf ou de saumon élaboré au couteau & condiments
Servi sur une feuille de sucrine

L'atelier French Burger

Dégustation de Burger élaboré devant vos convives,
Viande de Boeuf charolais Français, crispy de pancetta, Cantal

Atelier risotto champêtre 110g

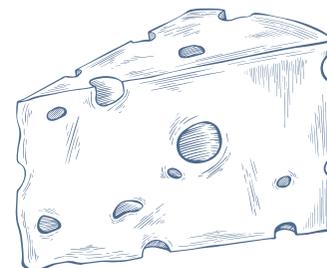
Fines lamelle d'Encornets, cuit à la minute en persillade.
Accompagné de Finger Toasté.
Le plus : Pesto maison ou confiture de Tomate confite

Atelier grillade de veau

Cuisson à la plancha
Picatta de Veau au Chorizo et Manchego
Accompagné de Bouchon de Pomme Darphin, et jus à la sarriette

Atelier agneau de 7 heures 110g

Découpe d'un gigot d'agneau cuit 7 heures à basse température
Accompagné d'un risotto d'épeautre
Servi sur carrée gourmand



Les ateliers culinaires

Les Desserts

Animation Wok de Fruits

Dégustation de Fruits de saison

Accompagnée d'une crème glacée à la Vanille de Madagascar
et d'éclat de smarties

Atelier Glaces Artisanales

Dégustation de glaces

Glace au Yaourt, Chocolat, Spéculos

Le plus accompagné de noisettes, coc et pralin

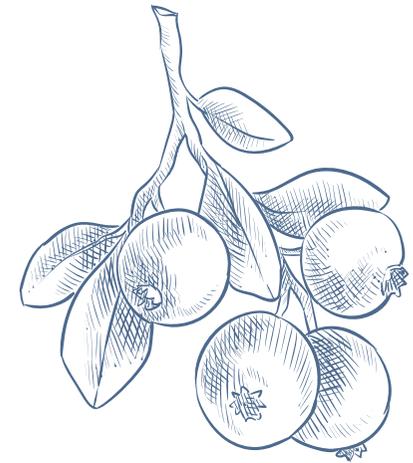
Animation Tiramisu aux Fruits Rouges

Réalisation d'un tiramisu aux fruits rouges

Atelier de la tante Alice

Finger de gaufres chaudes

Le plus accompagné de chocolat chaud, confiture bio, chantilly



Contactez-nous !



Mamagroupe.com
contact@mama-groupe.com