

LE COCKTAIL & le repas



59,5€ / pers

Nos Ateliers :

Imaginé en amont, les ateliers culinaires sont des animations élaborées par nos chefs de cuisine devant vos invités le jour de votre prestation.

Ils apportent du dynamisme et de la convivialité lors de votre cocktail.

4 ateliers à choisir
parmi les 11 proposés



20 pièces apéritives
par personne

~ Atelier plancha

Cuisson devant les convives

- Brochette de boeuf au Saté
- Volaille marinée au Combawa
- Seiche en persillade
- Crevettes au naturel

~ Atelier autour du saumon

Environ 80 grammes / pers.

Découpe et service de saumon gravlax et sauce Tzatziki et saumon fumé aux aiguilles de pin.

~ Bar à huîtres

3 pièces / pers.

Ouverture des huîtres devant les convives. Accompagnées de beurre, citron et pain de seigle

~ Atelier verrines

Servies au plateau et sous forme de buffet

- Verrines guacamole et gambas*
- Verrine de panna-cotta au chèvre, romarin et tomates séchées
- Verrine de crémeux de petits pois à la menthe

**Nombreuses compositions de verrines possibles*

~ Atelier végétarien

Corbeille de légumes ou de fruits prêts à déguster.

~ Atelier jambon ibérique

Servi avec ses tapenades de tomates et olives.

Découpe de jambon devant les convives.



~ Atelier tapenade

Servi avec des croutons (en libre service).

- Houmous de betterave au cumin
- Tomates
- Ou*
- Tzatziki
- Légumes marinés (poivrons...)

^^ Atelier gourmand

- Macarons
- Chouquettes
- Cannelés
- Tartelettes aux fruits ...

^^ Atelier foie gras (+4,5€)

Servi avec un chutney de mangue

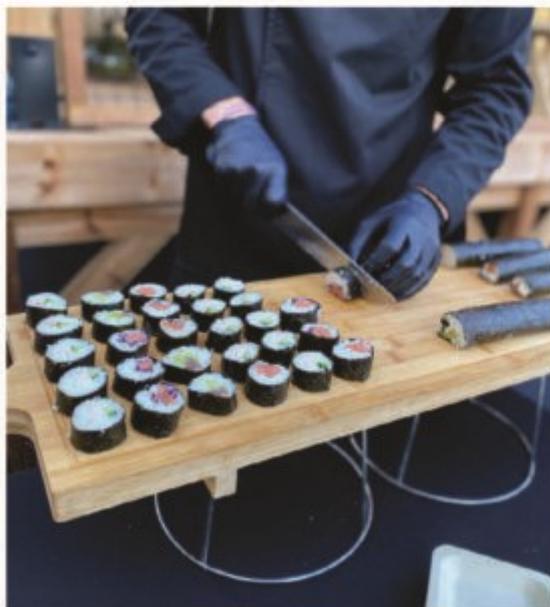
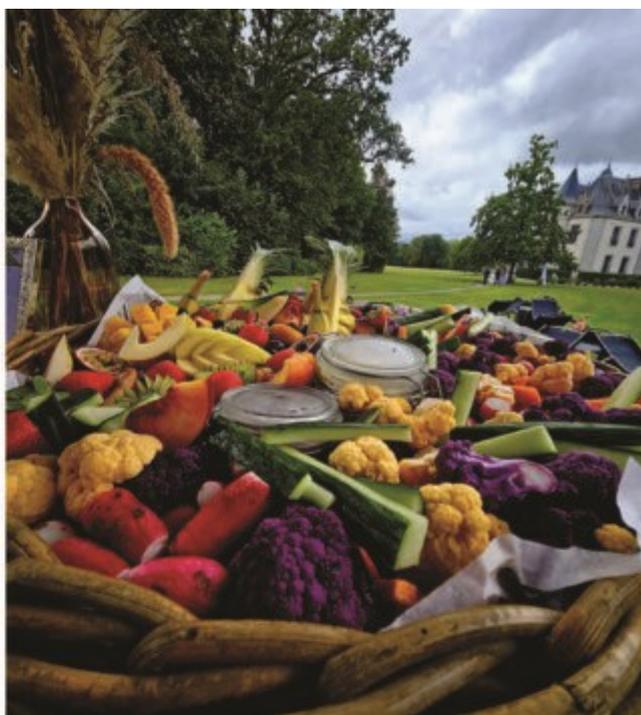
- Foie gras mi-cuit et son pain d'épices
- Foie gras poêlé devant les convives

^^ Atelier risotto à la truffe (+4,5€)

Risotto de coquillettes à la truffe, réalisé dans une meule de Parmesan devant les convives.

^^ Atelier saveur du monde

- Americain : mini burger, mini hot-dog, mini croque monsieur ...
- Japonais : sushis et makis réalisés par un chef devant vos convives (+3€)
- Grec : tarama, verrines tomates feta oignons olives noires, houmous ...
- Portugais : acras de morue, salade de poulpe, chaussons à la viande ...
- Mexicain : tacos préparés par un chef devant vos convives



Contactez-nous pour découvrir la liste complète de nos ateliers. (ateliers sucrés, animations boissons...)

LE REPAS - 30€

~ Les mises en bouche

Délice de foie gras à la truffe

Ou

Velouté de concombre aux herbes

Ou

Verrine de crumble de légumes au parmesan

Ou

Tataki de thon aux agrumes

Ou

Tartare de dorade aux agrumes

~ Les plats

Pavé de Merlu et son jus de viande

Ou

Filet de daurade et sa sauce vierge (légumes)

Ou

Pavé de maigre et son beurre blanc aux algues (+2€)

Ou

Magret de canard aux épices douces

Ou

Filet de volaille cuit à base température

Ou

Quasi de veau et sa sauce à la truffe (+3€)

Ou

Filet de boeuf fumé au aiguilles de pin et sa sauce marchand (+5€)

Accompagnements au choix : pommes de terre grenailles confites, écrasé de pomme de terre à la ciboulette, ratatouille maison, tarte fine de légumes ou tian de légumes.

Possibilité de plat à partager cuit au brasero ou barbecue (nous consulter)



~ Trilogie de fromages fermiers (+3€)

Servi avec une confiture au choix (cerise ou figue) et des fruits secs

~ Les desserts

Tartes aux fruits ou chocolat

Ou

Entremet à couper (Bavarois aux fruits exotiques, fraisier, entremet chocolat praliné)

Ou

Assortiment de mignardises et pâtisseries fines (mini macaron, verrine de mousse au chocolat, tartelette aux fruits, tartelette aux agrumes)

Ou

Pièce montée (+5€)

Ou

Wedding Cake ou Nude Cake (+8€)

~ Café ou thé (+1,5€)

Vaisselle & Verrerie



Supplément de 5,5€ par convive

Vaisselle livrée et reprise comprenant : assiettes, couverts, verre à eau, verre à vin et flûte à champagne.

Notre tarif comprend : le service et le pain

EN OPTION

^ Vin d'honneur sucré

5 bouchées par personne

- Macarons, cannelés, financiers, madeleines, tartelettes aux fruits, verrines de crémeux citron.

12,50€ / personne

^ Boissons sans alcool

- Eau plate et pétillante, sodas, cocktails de fruits

8€ / personne

^ Bar à cocktails

Sur la base de 2 cocktails par pers. comprenant verre, alcool, soft, glaçons et animation par un barman. Cocktails au choix :

- Spritz, Mojito, Gin Tonic, Maï Taï, Planteur, Punch framboise, Sex on the beach, Ti punch ...

14€ / personne

^ Bar à champagne

Sur la base de 2 coupes / verres par pers. comprenant verres, service, vasque et glace pilée. Nous consulter pour la carte des boissons.

17€ / personne

^ Bar à bière

Sur la base de 2 verres par pers. comprenant la machine à bière, les fûts, CO2, verres Ecocup (+1€ par personne pour des verres)

7€ / personne



^ Candy bar

Comprend le bar et la décoration

5 bonbons : 6,50€

9 bonbons : 10€

^ Stand rafraîchissement

Eau détox

- Citron, menthe, concombre
- Fraise, citron, basilic
- Gingembre, citron, menthe

2,5€ / personne



EN OPTION (SUITE)

Menu enfant

- Croustillant de poulet et pomme de terre
grenailles confites
- Gâteau maison aux pépites de chocolat.

16€ / personne

Brunch

Livraison uniquement (service en option)

- Planchette de charcuteries 80g / pers
(saucisson, jambon cru, chorizo et terrine)
- Sandwich façon navette au boeuf
- Planchette de brebis basque 80g / pers
- Club sandwich saumon/avocat
- Bruschetta jambon/tomates

16€ / personne

Brunch premium

Livraison uniquement (service en option)

- Tarte aux légumes
- Saumon gravlax 60g /pers
- Jambon blanc truffé 50g /pers
- Wrap au poulet et crudités
- Sandwich façon navette au boeuf
- Mini croque-monsieur
- Verrine de salade de fruit
- Verrine de crumble aux pommes et caramel
beurre salé

25€ / personne

Option boissons chaudes

Verrerie incluse.

- Cocktail de fruits
- Café
- Thé
- Chocolat chaud

7€ / personne



**D'autres
formules
Brunch
disponibles
sur demande**

Votre PRESTATION



Nom, prénom et adresse postale des futurs mariés

Date de l'évènement

Nombre convives adulte Nombre convives enfant

Nombre de menu prestataire (32€)

Numéro de téléphone et email

Option dégustation (+35€/personne hors boissons)
déduit de la facture finale en cas de signature du dossier

OPTIONS

- Vin d'honneur sucré** (+12,50€/pers)
- Boissons sans alcool** (+8€/pers)
- Bar à cocktails** (+14€/pers)
- Bar à champagne** (+17€/pers)
- Bar à bière** (+7€/pers)
- Candy bar** (+6,5€ ou 10€)
- Stand rafraichissement** (+2,5€/pers)
- Menu enfant** (+16€/pers)
- Brunch** (+15€/pers) **Brunch premium** (+25€/pers)
- Boissons chaudes Brunch** (+7€/pers)



Votre PRESTATION



COCKTAIL

Choisir 4 ateliers parmi les 11 proposés ci-dessous :

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Plancha | <input type="checkbox"/> Tapenade |
| <input type="checkbox"/> Saumon | <input type="checkbox"/> Gourmand |
| <input type="checkbox"/> Bar à huîtres | <input type="checkbox"/> Foie gras (+4,5€) |
| <input type="checkbox"/> Verrines | <input type="checkbox"/> Risotto à la truffe (+4,5€) |
| <input type="checkbox"/> Végétarien | <input type="checkbox"/> Saveurs du monde |
| <input type="checkbox"/> Jambon ibérique | (préciser lequel :.....) |

REPAS

Choisir une mise en bouche, un plat et un dessert parmi ceux ci-dessous :

Les mises en bouche

- Délice de foie gras à la truffe
Ou
- Velouté de concombre aux herbes
Ou
- Verrine de crumble de légumes au parmesan
Ou
- Tataki de thon aux agrumes
Ou
- Tartare de daurade aux agrumes

Les plats

- Pavé de Merlu et son jus de viande
Ou
- Filet de daurade et sa sauce vierge (légumes)
Ou
- Pavé de maigre et son beurre blanc aux algues (+2€)
Ou
- Magret de canard aux épices douces
Ou
- Filet de volaille cuit à base température
Ou
- Quasi de veau et sa sauce à la truffe (+3€)
Ou
- Filet de boeuf fumé au aiguilles de pin, sauce marchand (+5€)

Accompagnement :



Votre **PRESTATION (SUITE)**



REPAS

Fromage (option : +3€)

- Trilogie de fromages fermiers

Les desserts

- Tartes aux fruits ou chocolat

Ou

- Entremet à couper (Bavarois aux fruits exotiques, fraisier, entremet chocolat praliné)

Ou

- Assortiment de mignardises et pâtisseries fines (mini macaron, verrine de mousse au chocolat, tartelette aux fruits, tartelette aux agrumes)

Ou

- Pièce montée (+5€)

Ou

- Wedding Cake ou Nude Cake (+8€)

Café (option : +1,5€)

- Café



Contactez-nous pour toute demande sur-mesure ou régime particulier : végétarien, vegan ...



L'Atelier des cousins **C'EST AUSSI...**



Des événements privés

Pour chaque étape
de votre vie :
anniversaire,
retraite, baptême,
crémaillère...



Des événements professionnels

Pour fédérer
vos clients autour
des valeurs
de votre
entreprise



La privatisation de notre restaurant

Pour un match, un
anniversaire, une
soirée entre amis
ou encore une
réunion.

Retrouvez également nos établissements :

O'Barjo

Bar - Restaurant

33 Rue Ampère - 17139 Dompierre-sur-Mer

05 46 31 53 40

obarjo@gmail.com



L'Atelier des cousins

Bar - Hôtel - Restaurant

69 Bd de la Mer - 17340 Châtelaiillon-Plage

05 46 56 18 68

www.latelier-des-cousins.fr

latelierdescousins@gmail.com