Notre carte cocktail

Unesélectioncommuneauxdeuxrestaurants,àcomposer pour votre réception.

Formule	Votre sélection par personne	Prix TTC
Retour du Marché	**7 pièces salées + 3 sucrées** 7 recettes salées différentes possibles.	**20 €**
Retour du Marché Supérieur	**10 pièces salées + 5 sucrées** 10 recettes salées différentes possibles.	**28 €**

Le supplément s'ajoute au prix de la formule pour chaque pièce concernée. Elle remplace une pièce incluse : le nombre total de pièces reste identique.

Les boissons

Forfait	Composition	TTC / pers.
Sans alcool	Eau plate ou pétillante, Coca zéro, Ice tea, Orangina et jus de fruits.	5 €
Supérieur (à discrétion)	Forfait sans alcool + vins, bière, café, thé et infusion.	10 €

Champagne apporté par vos soins : sans droit de bouchon.

Après le choix de votre formule, sélectionnez vos pièces sur la fiche à retourner. Nous pouvons proposer des adaptations selon les régimes alimentaires, les allergies et les préférences, après échange avec notre équipe.

Livraison, personnel et matériel éventuels : modalités précisées au devis. Les possibilités de service chaud dépendent du lieu et de l'équipement prévu.

La Primatiale
03 83 30 44 03
laprimatialenancy@outlook.fr

Les Bacchanales
03 83 17 84 24
lesbacchanales54@gmail.com

Les pièces salées

VIANDES

Réf.	Pièce	Service	Allergènes*	Suppl.
V02	Wrap poulet, avocat, légumes et mayonnaise curry	Froid	Bl Oe Mt	Inclus
V05	Confit de canard, lentilles, carottes et vinaigrette au xérès	Froid	Mt SO_2 Su?	Inclus
V06	Médaillon de foie gras, sablé noisette et gel d'Espelette	Froid	Bl La Oe No	+1,50 €
V07	Tartelette chorizo, poivrons, tomate confite et chèvre	Ch./froid	Bl La Oe?	Inclus
V04	Mini pâté lorrain	Ch./tiède	Bl La Oe	Inclus
V01	Croque jambon cru, tartuffata et comté	Chaud	Bl La	+0,50 €
V03	Mini burger, emmental, oignon confit et sauce cocktail	Chaud	Bl La Oe Mt	Inclus
V08	Cromesquis de bœuf et pomme de terre, mayonnaise ail noir	Chaud	Bl Oe Mt La?	Inclus

POISSONS & FRUITS DE MER

Réf.	Pièce	Service	Allergènes*	Suppl.
P01	Moricette thon, œuf, mayonnaise, fromage frais et ciboulette	Froid	Bl Po Oe La Mt	Inclus
P02	Blinis, saumon fumé et tzatziki	Froid	Bl Po La Oe	Inclus
P03	Tartare de saumon, aneth, kiwi et pomme verte	Froid	Po	Inclus
P04	Ceviche de thon, gel coco-citron vert et oignons frits	Froid	Po Bl?	+1,00 €
P06	Roulé au crabe, avocat, radis noir et granola	Froid	Cr G? Se?	Inclus
P07	Carpaccio de Saint-Jacques, velouté d'agrumes et perles yuzu	Froid	Mo La?	+1,50 €
P05	Gratiné de la mer, crevettes, moules, encornets et sauce safranée	Chaud	Cr Mo La Bl	Inclus
P08	Croustillant de crevettes, sauce chili thaï	Chaud	Cr Bl	Inclus

VÉGÉTARIEN

Réf.	Pièce	Service	Allergènes*	Suppl.
L01	Gaspacho de carottes au cumin, pois chiches grillés et houmous	Froid	Se?	Inclus
L02	Tartare de betterave, sésame et feta	Froid	Se La	Inclus
L05	Terrine de champignons, pickles et toast de focaccia	Froid	Bl Oe? La?	Inclus
L07	Verrine de poireaux mimosa, mayonnaise à l'algue nori Bouchée	Froid	Oe Mt	Inclus
L08	chèvre, tomate confite et poivron confit	Ch./froid	La Bl? Oe?	Inclus
L03	Arancini aux champignons, crème de parmesan	Chaud	Bl La Oe	Inclus
L04	Bao d'effiloché de pleurotes, mayonnaise spicy	Chaud	Bl Oe	Inclus
L06	Mini burger salade, cheddar, oignon confit et sauce cocktail	Chaud	Bl La Oe Mt	Inclus

*Pictogrammes et codes expliqués page 3. .

Les douceurs d’Agnès

DESSERTS AU CHOIX

Réf.	Pièce	Service	Allergènes*
D01	Carrot cake, crème mascarpone à l’orange	Froid	G, Oe, La, No
D02	Mini bouchon chocolat, grué de cacao et chantilly vanille	Froid	Oe, Am
D03	Crumble pomme tonka	Fr./tiède	G
D04	Banana bread, ganache chocolat noir	Froid	G, La, Oe
D05	Tarte citron aux graines	Froid	G, Oe, Se
D06	Fondant coco, crémeux passion	Froid	La, Oe
D07	Entremets poire caramel	Froid	La, Oe, FC
D08	Tiramisu café et noisette	Froid	La, Oe, No, Am
D09	Délice cacahuète et chocolat noir	Froid	Ar, La, G, Oe
D10	Pavé de marron	Froid	Oe

Lire les pictogrammes

- **Bl** Blé (gluten)
- **G** Gluten : céréale à préciser
- **Oe** Œuf
- **La** Lait
- **Po** Poisson
- **Cr** Crustacés
- **Mo** Mollusques
- **Mt** Moutarde
- **Se** Sésame
- **No** Noisette
- **Am** Amande
- **FC** Fruit à coque à préciser
- **Ar** Arachide
- **Su** Sulfites

Allergies et préférences

Précisez les aliments à exclure et le nombre de personnes concernées sur la fiche de choix. Toute adaptation sera confirmée avec notre équipe. Les éventuelles contaminations croisées sont évaluées séparément.

Votre sélection cocktail

À remplir sur ordinateur ou à imprimer, puis à retourner au restaurant.

Nom / entreprise

Téléphone

E-mail

Date et heure

Lieu de réception

Nombre de convives

☐ 20 € / pers. - 7 salées + 3 sucrées

☐ 28 € / pers. - 10 salées + 5 sucrées

Pièces salées : 7 ou 10 recettes au choix

Reportez les références V, P ou L. Une pièce de chaque recette par personne, sauf répartition précisée ci-dessous.

Réf.	Nom de la pièce	Service	Qté / pers.	Suppl. / pièce

Les pièces avec supplément remplacent des pièces incluses. Reportez les suppléments de la carte dans le tableau ci-dessus.

Supplément total / personne :

Douceurs & précisions

Desserts : 3 ou 5 pièces au choix

Réf.	Nom du dessert	Qté / pers.

Boissons

☐ Sans forfait ☐ Sans alcool - 5 € / pers. ☐ Supérieur - 10 € / pers.

Allergies, régimes et nombre de personnes concernées

Remarques, préférences et organisation du service

Nous pouvons proposer des adaptations selon les régimes alimentaires, allergies et préférences. La sélection, les adaptations et les modalités seront confirmées par notre équipe après réception de cette fiche.

La Primatiale
03 83 30 44 03
laprimatialenancy@outlook.fr

Les Bacchanales
03 83 17 84 24
lesbacchanales54@gmail.com