



**Les Halles de St Vulbas**

120 Avenue Charles de Gaulle

01150 St Vulbas

04 74 61 53 98

[contact@hallesdestvulbas.com](mailto:contact@hallesdestvulbas.com)

**OFFRE COCKTAIL**

**SUR PLACE<sup>\*</sup>**  
*- ou -*  
**À EMPORTER ?**

\* VOIR CONDITION MISE À DISPOSITION DE LA SALLE

### **Cocktail 12€ HT/pers**

(48h à l'avance, minimum de cde:30 pers)

#### **12 bouchées/pers:**

##### **Pièces Salées froides:**

Verrines ricotta, saumon & concombre

Choux fromage ail & fines herbes et sa chips de chorizo

Cannelés jambon comté

Tartelettes chèvre & miel

Brochettes mangue/crevettes

##### **Pièces Sucrées:**

Tartelettes pistache & et ses framboises fraîches

Mini cônes mousse praliné

Mini muffins chocolat cœur noisettes

##### **Forfait boissons :**

**Eau plate/Eau gazeuse /Coca-cola/jus de fruits : 2€ ht/pers**

**Forfait Vins Blanc/ Rouge/ Rosé :**

**à partir de 3€ ht/pers**

**Mise en place et service en sus**

**Nous consulter**

### **Cocktail 16€ HT/pers**

(48h à l'avance, minimum de cde:30 pers)

#### **18 Bouchées/pers**

##### **Pièces Salées froides en Club:**

Fromage ail & fines herbes

Tzatziki & aneth

Crème de Brie fondue & graines de Lin

##### **Pièces Salées froides en feuilleté:**

Tomates/chèvre/miel

Crème/lardons/oignons

##### **Pièces Salées froides en verrine & cuillère :**

Avocat & thon fumé

Caviar de courgettes à la crème de parmesan

##### **Mais aussi....**

Brick au fromage de chèvre

Feuilletés d'endive aux rillettes de Thon

##### **Pièces Sucrées:**

Cupcakes façon after eight

Mini choux mangue passion

Tartelettes à la rose



## **Cocktail 25€ HT/pers**

(48h à l'avance, minimum de cde:30 pers)

### **22 Bouchées/pers**

#### **Partie Salée:**

Verrines de Chair de Crabe aux Agrumes, chantilly Tarama  
Mauricettes garnies (jambon blanc, jambon cru, rosette)

Verrines de pétoncles à la crème

Madeleines olives lardons ciboulette

Mini crèmes brûlées salées/tomates séchées

Profiteroles farcis Mascarpone aux arômes de Truffe

Mousseline de patate douce & sa chips de Chorizo

Tartelettes oignon cheddar

#### **A la plancha :**

Brochettes de bœuf au fromage lardé

Brochettes de Poulet sauce miel gingembre

Légumes de Saison

#### **Partie Sucrée:**

Brochettes mangue/ananas

Tiramisu menthe chocolat

Verrines de mousse au chocolat pointe de coco

Macarons du moment

## **Cocktail 30€ HT/pers**

(48h à l'avance, minimum de cde:30 pers)

### **23 Bouchées/pers**

#### **1ère partie salée:**

Verrines de Tartare de truite fumée & chantilly salé

Cuillères de crevettes sauce Orly

Mauricettes garnies Jambon fumé fromage frais & Mousse de saumon aneth

Mini cônes mousse foie gras et chutney de figue

Cannelés moelleux aux lardons

Brochettes tomates séchées/Jambon cru & mozzarella fondante

Verrines mascarpone avocat

#### **2ème partie Salée:**

Brochettes de Gambas marinés & mangue

Mousseline de patate douce & sa chips de vitelotte

Croustillant de chèvre au citron miel & menthe

#### **A la plancha :**

Magret de canard sauce miel/gingembre

Brochettes de Poulet sauce satay

Légumes de Saison

#### **3ème partie Sucrée:**

Mini muffins cœur caramel beurre salé

Trio de mini merveilleux (meringue chocolat, noix de coco & spéculoos)

Tartelettes citron meringuées

Mini cônes Nutella coco