



Les animations au buffet des cocktails “Saveurs de Paris” & “Tentations de Paris” (350,00 € ht pour un chef + 2,00 € ht/personne)

--- fff ---

Les animations salées

Banc d'huîtres, vinaigre à l'échalote (froid)

Dégustation de foie gras de canard mi-cuit et ses accompagnements (froid)

Découpe de Serrano - ou Bellota avec supplément (froid)

Préparation de tartare de saumon et fines herbes (froid)

Découpe de saumon fumé, blinis, crème à l'aneth et citron (froid)

Chiffonnade de saumon fumé sur pomme tiède et crème fraîche (chaud)

Noix de saint jacques poêlées et purée de patate douce (chaud)

Préparation de mini hamburgers (chaud)

Préparation de makis variés au thon, saumon et fromage (froid)

--- fff ---

Les animations sucrées

Brochettes d'ananas flambées au rhum Clément (chaud)

Brochettes de fruits au chocolat chaud (chaud)

Préparation de crêpes sucrées (chaud)

Assortiment de crèmes brûlées (froid)

Réalisation de macarons minute (froid)

--- fff ---



2, GRANDE RUE - 92310 SÈVRES

TÉL. : +33 (0)1 46 23 82 14 / (0)6 11 56 25 95 • FAX : +33 (0)1 46 23 93 02

WEB : WWW.PARISYACHT1.COM • E-MAIL : YACHT@PARISYACHT1.COM



Les plats chauds des cocktails “Saveurs de Paris” & “Tentations de Paris” (350,00 € ht pour un chef + 3,00 € ht/personne en remplacement des pièces chaudes)

--- fff ---

Animations réalisées au buffet par un chef face à vos convives, en remplacement des pièces chaudes du cocktail.
Se déguste en petites assiettes avec une fourchette

--- fff ---

Les plats chauds

Gros ravioles aux épinards et ricotta

Gros ravioles à la truffe blanche

Emincé de dinde au basilic, légumes grillés au pesto

Paëlla à l'huile d'olive vierge d'Espagne

Bouchées de saumon marinés à la ciboulette et citron, fondue de poireaux au beurre

Poêlée de gambas en persillade, wok de légumes

Pétoncles et gambas au lait de coco et curry, riz basmati

Chili con carne

Marmite de poissons en bouillabaisse

Boulettes de bœuf sauce Roquefort, pommes de terre sautées à la gersoise

--- fff ---



2, GRANDE RUE - 92310 SÈVRES

TÉL. : +33 (0)1 46 23 82 14 / (0)6 11 56 25 95 • FAX : +33 (0)1 46 23 93 02

WEB : WWW.PARISYACHT1.COM • E-MAIL : YACHT@PARISYACHT1.COM



Les entremets anniversaire des cocktails “Saveurs de Paris” & “Tentations de Paris”

(En remplacement des pièces sucrées, forfait matériel de 1,50 € ht/personne

En complément des pièces sucrées, forfait de 4,50 € ht/personne)

--- fff ---

Les entremets

Feuillantine chocolat

Opéra café/chocolat

Croustillant 3 chocolats

Framboisier

Mangue passion

...

--- fff ---



2, GRANDE RUE - 92310 SÈVRES

TÉL. : +33 (0)1 46 23 82 14 / (0)6 11 56 25 95 • FAX : +33 (0)1 46 23 93 02

WEB : WWW.PARISYACHT1.COM • E-MAIL : YACHT@PARISYACHT1.COM



The gastronomic animations of the cocktails “Saveurs de Paris” & “Tentations de Paris” (350,00 € ht for a chef + 2,00 € ht/person)

--- fff ---

The salt animations

Oyster plate, shallot vinegar (cold)

Duck foie gras “mi-cuit” and its accompaniments (cold)

Cut of Serrano ham - or Bellota with extra charge (cold)

Preparation of salmon tartare with herbs (cold)

Cut of smoked salmon, blinis, cream dill & lemon (cold)

Chiffonade smoked salmon on warm potato and cream (hot)

Scallops poêlées & sweet potato purée (hot)

Preparation of mini hamburgers (hot)

Preparation of various makis with tuna, salmon & cheese (cold)

--- fff ---

The sweet animations

Pineapple skewers burnt with rum Clement (hot)

Fruit skewers with hot chocolate (hot)

Preparation of sweet crepes (hot)

Assortment of macaroons (cold)

Assortment of burned creams (hot)

--- fff ---



2, GRANDE RUE - 92310 SÈVRES

TÉL. : +33 (0)1 46 23 82 14 / (0)6 11 56 25 95 • FAX : +33 (0)1 46 23 93 02

WEB : WWW.PARISYACHT1.COM • E-MAIL : YACHT@PARISYACHT1.COM



The hot main dishes of the cocktails “Saveurs de Paris” & “Tentations de Paris” (350,00 € ht for a chef + 3,00 € ht/person in replacement of the hot parts)

--- fff ---

Animations made by a chef at the buffet in front of your guests, replacing the hot parts of the dinner buffet.
To be eaten in small plates with a fork

--- fff ---

The hot main dishes

Large ravioli with spinach and ricotta

Large ravioli with white truffle

Sliced turkey with basil, pesto grilled vegetables

Spanish paella to virgin olive oil

Bites of salmon marinated in lemon and chives, melted leeks in butter

Sautéed prawns with parsley, stir-fried vegetables

Scallops and prawns with coconut milk and curry, basmati rice

Chili con carne

Marmite of fish bouillabaisse

Meatballs Roquefort sauce, fried potatoes “geroise”

--- fff ---



2, GRANDE RUE - 92310 SÈVRES

TÉL. : +33 (0)1 46 23 82 14 / (0)6 11 56 25 95 • FAX : +33 (0)1 46 23 93 02

WEB : WWW.PARISYACHT1.COM • E-MAIL : YACHT@PARISYACHT1.COM



The birthday cakes of the cocktails “Saveurs de Paris” & “Tentations de Paris”

(In replacement of the sweet petits fours, extra charge of 1,50 € ht/person)

(In complement of the sweet petits fours, extra charge of 4,50 € ht/person)

--- fff ---

The birthday cakes

Feuillantine chocolate

Opéra coffee/chocolate

Croustillant 3 chocolates

Raspberry cake

Mango passion

...

--- fff ---



2, GRANDE RUE - 92310 SÈVRES

TÉL. : +33 (0)1 46 23 82 14 / (0)6 11 56 25 95 • FAX : +33 (0)1 46 23 93 02

WEB : WWW.PARISYACHT1.COM • E-MAIL : YACHT@PARISYACHT1.COM