

CATERING

COCKTAILS ET AUTRES SUGGESTIONS

Forfaits boissons

Forfaits boissons:

Formule soft:

Coca Cola, Sprite, eaux minérales, jus d'orange

8,90€ (par heure/par personne)

Formule classique:

Vin blanc & rouge, bière, eaux minérales, jus d'orange

12,50€ (par heure/par personne)

Formule classique & crémant de Luxembourg

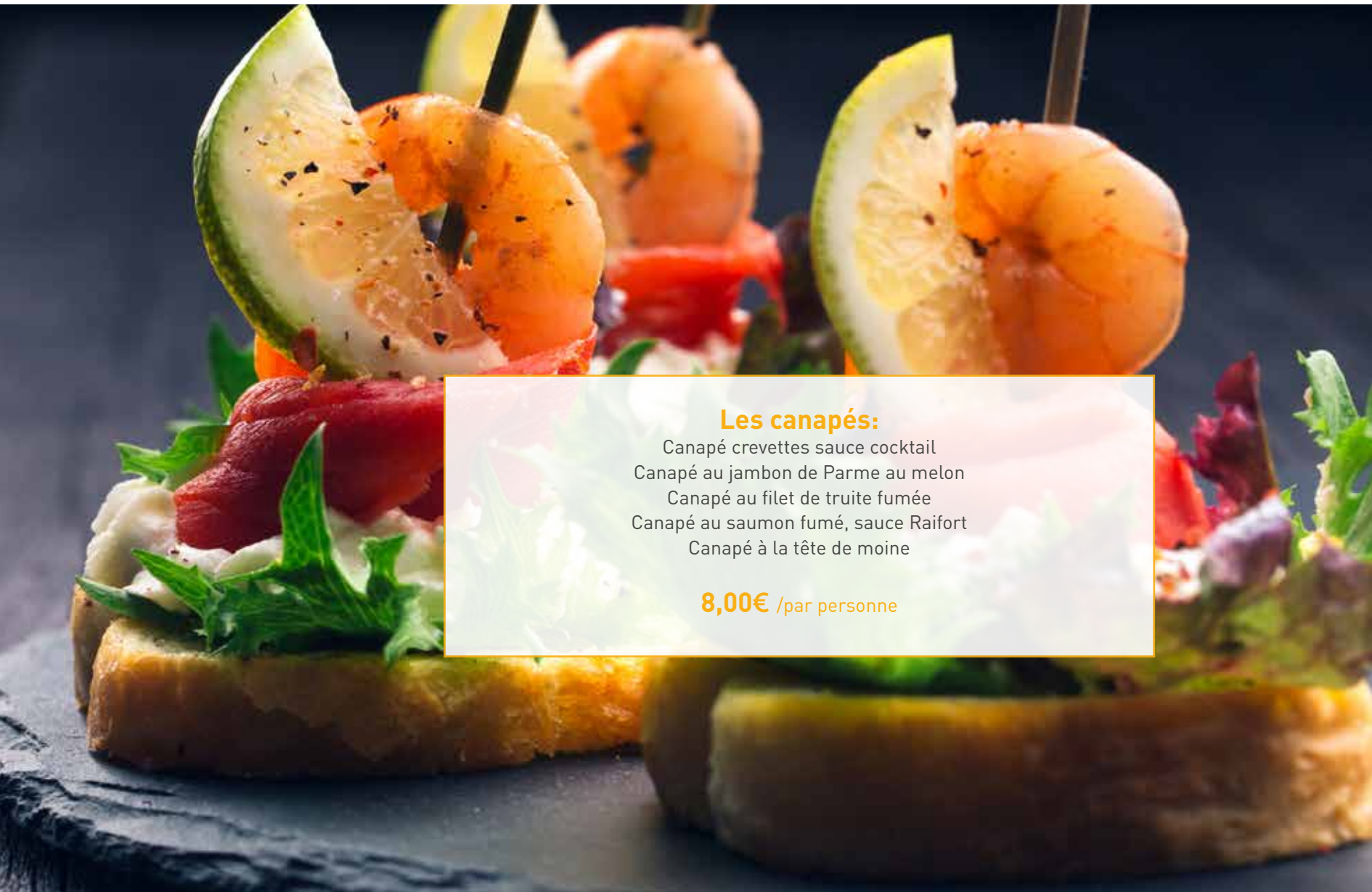
15,90€ (par heure/par personne)

Formule classique & champagne de Venoge

20,50€ (par heure/par personne)

Cocktail bienvenue

+/- 5 pièces / HORS BOISSONS



Les canapés:

- Canapé crevettes sauce cocktail
- Canapé au jambon de Parme au melon
- Canapé au filet de truite fumée
- Canapé au saumon fumé, sauce Raifort
- Canapé à la tête de moine

8,00€ /par personne

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration. Réservation par fax ou email au minimum 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Confirmation du nombre de couverts 7 jours avant la manifestation. Le nombre de couverts confirmé sera le nombre facturé.

Cocktail rustique

+/- 9 pièces / HORS BOISSONS



Les canapés:

- Canapé au fromage de chèvre à la figue
- Canapé au jambon de Parme au melon
- Canapé au salami
- Canapé au pâté Riesling
- Canapé au filet de truite fumée

Les pains surprises:

- Jambon Serrano
- Terrine campagnarde
- Fromage
- Salami

15,00€ /par personne

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration. Réservation par fax ou email au minimum 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Confirmation du nombre de couverts 7 jours avant la manifestation. Le nombre de couverts confirmé sera le nombre facturé.

Cocktail viva

+/- 12 pièces / HORS BOISSONS



Les canapés:

Canapé crevettes
Canapé saumon mariné
Canapé au jambon Serrano
Canapé au salami

Les pains surprises:

Saumon fumé
Filet de truite fumée
Thon
Tartare de saumon

Savouries chauds:

Mini vol-au-vent
Rouleau au fromage
Samosa boeuf et curry
Quiche végétarienne
Quiche saumon fumé

Desserts:

Tartelettes aux fruits

20,00€ /par personne

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration. Réservation par fax ou email au minimum 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Confirmation du nombre de couverts 7 jours avant la manifestation. Le nombre de couverts confirmé sera le nombre facturé.

Cocktail émotion

+/- 15 pièces / HORS BOISSONS

Les canapés:

Canapé crabe d'Alaska à la mangue
Canapé filet de truite fumée
Canapé à la tête de moine
Canapé au pâté Riesling

Baguettes:

Jambon Serrano
Brie aux raisins
Thon aux oeufs

Savouries chauds:

Cocktails saucisse Bernoise
Mini croque monsieur
Rouleau au fromage
Samosa boeuf et curry
Springroll aux légumes
Mini vol-au-vent
Quiche saumon fumé

Desserts:

Tartelettes aux fruits
Mini savarin

32,00€ /par personne

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration.
Réservation par fax ou email au minimum 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Confirmation du nombre de couverts 7 jours avant la manifestation. Le nombre de couverts confirmé sera le nombre facturé.

Suggestions

Ananas

50 piques / HORS BOISSONS

Ananas mixte:

Garni de fromage, tomate grappe, raisin et olive

29,50€

Ananas à l'italienne:

Garni de champignon grillé, tomate séchée et trois sortes de fromage italien

31,00€

Panier

+/- 6 personnes / HORS BOISSONS

Panier de légumes crus:

Carotte, Concombre, Céleri, Pois mange-tout,
Chou-Fleur, Radis, Tomate Grappe
(variation suivant saison)

Sauces Cocktail, Aioli et Curry

29,50€

Suggestions

Mini Sandwiches

plateau de 12 pièces / HORS BOISSONS

Garniture 1:

1 groupe de 5 au choix (Voir page suivante)

31,20€

Garniture 2:

1 groupe de 3 au choix (Voir page suivante)

42,00€

Pain au choix:

Petits Pains Mélangés,
Morcettes (Pâte à Bretzel), Briochettes

Baguettes

plateau de 12 pièces / HORS BOISSONS

Garniture 1:

1 groupe de 5 au choix (Voir page suivante)

19,20€

Garniture 2:

1 groupe de 3 au choix (Voir page suivante)

21,60€

Suggestions

Garniture 1

G1

Jambon Cuit
Filet Américain
Volaille Curry

G2

Jambon Cuit et Fromage
Thon aux Oeufs
Brie aux Raisins

G3

Jambon Serrano
Suprême de Volaille / Sauce Cesar
Fromage Jeune Comté fruité

G4

Salami
Roastbeef / Sauce Tomate Pimentée
Tomate Mozzarella et son Pesto

G5

Légumes du Sud et Feta
Fromage Frais Maison aux Noisettes
Houmous aux Sésames grillés

Choix de 1 groupe de 5

Garniture 2

G1

Jambon de Parme
Saumon fumé extra doux
Caprese «Bufala»

G2

Effeillé de Veau
Crèmeux de Foie de Canard
Crevettes/Sauce Cocktail

G3

Graved Beef
Tartare de Saumon à l'Aneth
Jambon cuit ibérique

Choix de 1 groupe de 3

Suggestions

Pains surprises

+/- 40 tranches / HORS BOISSONS

Rustique:

Garni de Jambon Serrano, Terrine Campagnarde, Fromage, Salami

40,00€

Italien:

Garni de Jambon de Parme, Cresponcino, Mortadella, Fromage italien

41,50€

Spécial:

Garni de Saumon fumé, Filet de truite fumée, Thon, Tartare de saumon

59,00€

Végétarien:

Garni de Houmous aux sésames grillés, Fromage de chèvre aux noisettes, Salade de champignons, Tapenade de tomates basilic, à part des légumes avec sauces Cocktail et Aioli

40,00€

Terre et Mer:

Garni de Salami, Jambon Paysan, Saumon fumé, Thon

43,50€

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration. Réservation par fax ou email au minimum 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Confirmation du nombre de couverts 7 jours avant la manifestation. Le nombre de couverts confirmé sera le nombre facturé.

Suggestions

Salades

plateau de 12 pièces / HORS BOISSONS

Verrines:

4 compositions au choix

44,50€

Fraîcheur

Tomate, Carotte – Passion, Courgette et Coulis Epinard, Roquette

Asia

Boeuf mariné Thaï, Salade de Soja et Sésame

L'Italienne

Tomate et Mozzarella

César

Volaille grillée, Iceberg, Parmesan et Vinaigrette

Suggestions

Apéritifs chauds

plateau de 30 pièces / HORS BOISSONS

Savouries chauds:
36,00€

Pizza

Quiche saumon fumé

Quiche végétarienne

Mini Weinzosis, Moschterzooss

Mini Croque-Monsieur

Saucisse Bernoise

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration. Réservation par fax ou email au minimum 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Confirmation du nombre de couverts 7 jours avant la manifestation. Le nombre de couverts confirmé sera le nombre facturé.

Suggestions



Plateau de mignardises

plateau de 12 pièces / HORS BOISSONS


Assortiment de mini pâtisseries:

Panna cotta pistache, tartelette citron meringue, mousse chocolat cerise, crème au beurre vanille, éclair vanille, éclair moka, tartelette fruits rouges

14,00€

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration. Réservation par fax ou email au minimum 7 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Confirmation du nombre de couverts 7 jours avant la manifestation. Le nombre de couverts confirmé sera le nombre facturé.

 business@coque.lu

 +352 43 60 60 212

 www.coque.lu

 @coquelu

D'Coque

2, rue Léon Hengen
L-1745 Luxembourg

Tél. +352 43 60 60 - 1

Fax +352 42 33 15

