

Cykéliam
Événementiel

Ambiance & Réceptions

Location de salle - 01.34.42.12.87

LES COCKTAILS

COCKTAIL TRADITION

- Brochettes de tomates mozzarella au pesto
- Navettes sésame tarama
- Brochettes de jambon melon (figue selon saison)

- Pain surprise jambon curry
- Blinis tarama écrevisses au pavot
- Navettes pavot mousse de foie au porto

- Croustade rillettes saumon œufs de poissons
- Mini Sandwich pain polaire
- Moelleux poivron tapenade et canard

- Minis pizza et croc monsieur
- Saucisses en Feuilleté

- Petits fours sucrés tradition
- Fruits à piquer
- Macarons assortis



5 pièces 9,50 € HT/pers
7 pièces 11,50 € HT/pers
9 pièces 14,00 € HT/pers



COCKTAIL AMBASSADEUR

- Panier de légumes et ses mayonnaises adaptées
- Moelleux aneth citron et son turban de saumon fumé
- Navettes magret de canard tomatade
- Croustade rillettes de saumon œufs de truite
- Brochette gambas ananas coco
- Pousse-pousse rillettes de thon œufs de truite
- Macarons foie gras confit d'oignons
- Pain surprise jambon fumé chèvre
- Verrines guacamole crème légère au crabe et tacos épicés
- Verrines chèvre aux herbes et tartare de tomates
- Pizza et croc monsieur
- Brochettes yakitori
- Mini Nems
- Macarons
- Petits fours sucrés
- Brochettes de fruits
- Fraises en chocolat
- Coques en chocolat



5 pièces 11,00 € HT/pers
7 pièces 14,50 € HT/pers
9 pièces 17,00 € HT/pers



COCKTAIL EXCELLENCE

- Corbeille de légumes et ses mayonnaises adaptées
- Blinis foie gras confit d'oignon
- Brochettes gambas ananas coco

- Cône gaufrette tartare de saumon aneth
- Croustade rillettes de maquereau œufs de truite
- Macarons crème de roquefort brisure de noix

- Brochettes légumes grillés
- Pain surprise saumon fumé

- Verrines cervelas, amandes et tartare de concombre
- Verrines tartare de betterave et roquefort
- Bambou canard légumes Wok

- Cassolettes de saumon fumé et pointes d'asperges vertes

- Saucisses cocktail au chou et lardons
- Minis nems et samossas

- Mosaïque de fromages

- Petits fours assortis, Fraises en chocolat
- Assortiment de macarons, Coques chocolat forêt noire
- Verrines pana cota fruits rouges, Verrines crème chocolat éclats de meringues



5 pièces 11,50 € HT/pers
7 pièces 15.50 € HT/pers
9 pièces 19.00 € HT/pers



COCKTAIL CYKÉLIAM

Canapés

Corbeille de légumes et ses mayonnaises adaptées
Brochettes de pétoncles et courgettes au curry
Mille-feuilles de chèvre frais aux poivrons colorés
Brochettes de magret de canard billes de pommes au miel
Navettes crabe curry
Pain polaire tarama saumon fumé
Canapés tradition
Brochette gambas ananas coco

Œufs brouillés

Brouillade d'œuf
Œufs de truite et herbes fraîches
Mixte de légumes

Cassolettes

Cassolettes foie gras duo de poires
Cassolettes italiennes
Cassolettes saumon et pointe d'asperge crème truffe
Bambou gambas légumes Wok
Bambou canard légumes Wok

Verrines

Verrines tartares de saumon
Verrines crème de bisque et langoustines rôties
Verrines crème de petit poids, sablés poivron et pousses de brocolis

Chauds

Parmentier de canard
Pétoncles et bisques
Ravioles au foie gras (si personnel sur place)
Brochettes yakitoris
Nems & samossas

Toastinettes

Chèvre & Jambon fumé
Légumes curry
Sur pain noir Saumon fumé crème ciboulette
Rôtie de bœuf

Fromages

Toastinettes de Fromages ou mosaïque de Fromages

Sucrés

Brochettes de fruits
Petits fours assortis
Macarons
Fraises en chocolat
Verrines fraisier
Verrines riz au lait purée de mangue
Verrines tiramisu framboise
Crèmes brûlées pistache
Aumônières pomme caramel au Beurre salé



14 pièces 26,00 € HT/pers
19 pièces 33,00 € HT /pers
24 pièces 38,00 € HT/pers
29 pièces 43,00 € HT/pers



Cykéliam
Événementiel

Ambiance & Réceptions

Location de salle - 01.34.42.12.87

LES BUFFETS

BUFFET CAMPAGNE

Salade piémontaise

Salade asiatique (soja, pommes vertes, dés de tomate, crevettes grillées)

Terrine de légumes (mayonnaise truffée)

Assortiment de charcuteries (coppa, saucisse du perche, jambon persillé, pâté en croute, chorizo)

Duo de viande rôtie de bœuf et de porc

Condiments et mayonnaises

Brie de Meaux et salade verte

Pain de campagne tranché

Tartes aux fruits

Œufs à la neige



23.00€ HT/pers



BUFFET TERROIR

Fond d'artichaut en macédoine et sa crevette rose
Salade pommes de terre échalotes saucisse fumée
Duo de saumons frais et fumé œufs mimosa
Tomates mozzarella au pesto et basilic frais
Assortiment de charcuteries
Volailles marinées aux épices
Rôti de bœuf
Rôti de porc échine
Condiments et mayonnaises
Pain de campagne tranché
Duo de fromages brie et St. Maure
Buffet desserts



31.00€ HT/pers



BUFFET SUD-OUEST

Salade landaise (haricots verts, tomates cerise, champignons, magret de canard fumé et pignons de pins)

Salade maraichère (mesclun, tomates séchées, champignons, œuf poché et croutons)

Salade Isabelle (pomme de terre, oignons frits, mimolette)

Terrine de st. Jacques aux écrevisses

(Mayonnaise truffée)

Charcuteries assorties

Accompagné de condiments et de mayonnaises adaptées

Canard aux olives noires

Rôti de bœuf et de porc

Pain de campagne tranché

Plateaux fromages Salade d'endives au noix et roquefort

Pain bucheron

Buffet desserts ou gâteaux événementiels



37.00€ HT/pers



BUFFET GRANDE CARTE



Salade du Quercy
Salade Magalie
Salade multi graines et légumes croquants
Mikado de saumon fumé et asperges vertes
Saumon Bellevue
Assortiment de charcuteries
Trio de viandes froides
(pavé de veau, bœuf, porc)
Condiments et mayonnaises adaptés
Pain de campagne et baguettes traditions
Plateau de fromages
Animation tête de moine
Accompagné de fruits secs et de pain bûcheron
Salade verte
Buffet desserts ou gâteaux événementiels
Assortiment de macarons

42.00€ HT/pers



BUFFET CYKÉLIAM



Foie gras de canard confit d'oignons et poires au vin

Pipettes de vin moelleux

Salade agrumes et écrevisses marinées

Médailles de homard sur lit de mâche et sa crème Homardine

Noisette d'agneau au thym

Pavé de veau moutarde à l'ancienne

Magret de Canard rôti au miel

Antipasti à l'italienne et gressins parfumés

Plateaux de fromages

Animations :

«Tête de moine »

Et

« Mont d'or servi chaud à la cuillère sur pain grillé »

Gâteau évènementiel ou pièce montée

Pyramide de macarons variés



55.00€ HT/pers



Cykéliam
Événementiel

Ambiance & Réceptions

Location de salle - 01.34.42.12.87

LES REPAS

REPAS FORMATION



Entrées froides

Salade landaise

Pâté en croute Richelieu confit d'oignon
Œuf en gelée au saumon sur lit de roquette

Ou

Entrée chaude

Tourte aux légumes sur lit de mesclun

Plat chaud

Pintade rôtie sauce forestière

Poulet basquaise

Roti de porc échine sauce moutarde à l'ancienne ail en chemise

Dos de saumon Crème estragon

Garnitures (2 au choix)

Riz basmati amande grillée fondu de poireaux

Gratin dauphinois

Fagot haricots vert lardé Tomate provençale

Flan de légumes du soleil pommes paillasson

Brie et salade verte

Tarte fine abricot amandes grillées (chaud)

Moelleux chocolat crème anglaise (tiède)

Salade de fruits fraîche

Café thé infusions

Eau plate 1 bouteille /5pers

Eau pétillante 1 bouteille /5 pers

43.00€ HT/pers



REPAS CONSEIL



Entrées froides

Mille-feuilles de légumes grillés Mozzarella à l'huile de sésame
Vinaigrette à la mangue
Cercle de crabe et guacamole brochettes de crevettes marinées
Terrine de st Jacques aux écrevisses

Ou

Entrées chaudes

Croustade d'escargots de bourgogne au fenouil
Calamars à la provençale sur lit de roquette

Plats chauds

Filet mignon de porc moutarde à l'ancienne
Désossé de pintade lardé sauce girolles
Filet de lieu jaune écaille de courgette
Confit de canard

Marmite de Poule au pot légumes pot au feu

Garnitures (2 au choix)

Gratin dauphinois tarte fine aux légumes du soleil
Tomates grappe pomme sarladaises
Riz basmati tonneaux de courgette piment d'Espelette parmesan
Linguines aux légumes tian de légumes au thym

Fromages

Duo de fromage brie st. Maure sur ardoise salade verte

Desserts

Tarte Tatin
Tarte fine aux pommes glace vanille

Bodega tiramisu framboise

Café thé infusions

Eaux plates et pétillante

48.00€ HT/pers



REPAS AMBIANCE ET RÉCEPTIONS



Entrées froides

Tartare de saumon à l'aneth sur blinis colorés

Foie gras de canard

Salade Magalie avocat crabe

Ou

Entrée chaude

Feuilleté de la mer au safran, crevettes, st. Jacques, moules, saumon

Plat chaud

Pavé de veau sauce girolles

Magret de canard au miel

Souris d'agneau au thym

Filet de saumon sauce tandoori

Garnitures (2 au choix)

Gratin pommes de terre, pleurotes tomates grappe confites

Tonneaux de pommes de terre parmesan tartes fine légumes du soleil

Flan de légume grillés duo de purées vitelotte et patate douce

Poêlée de légumes verts garniture forestière

Fromages

Trio de fromages sur ardoise

Brie st. Maure et tête de moine fruits secs et salade d'endives aux noix

Desserts

Aumônière pomme caramel beurre salé

Gâteaux pâtisseries individuels

Gâteaux événementiels ou pièce montée

Café thé infusions

Eaux plates et pétillante

56.00€ HT/pers



REPAS CYKÉLIAM



Entrées froides

Assiette de foie gras de canard :
(Magret de canard, Confit d'oignon, pain d'épices)

Ou

Salade de langoustines rôties

Et

Entrée chaude

Poêlée de st. Jacques (Saint-Georges) à la provençale

Plat chaud

Demi-magret de cannette aux morilles

Carré d'agneau en croute d'herbes

Pièce de bœuf en croute

½ langouste grillée

Garnitures (2 au choix)

Gratin pommes boulangères fagot haricots verts

Tomates grappe confites tarte fine aux légumes du soleil

Duo de purée vitelotte et patate douce flan de légumes

Poêlée de légumes verts tonneaux de courgette et pomme de terre parmesan

Fromages

Trio de fromages sur ardoise

Brie, st. Maure et conté

Pain bûcheron et fruits secs

Desserts

Gâteaux événementiels ou pièce montée

Café thé infusions

Eaux plates et pétillante

80.00€ HT/pers



Cykéliam
Événementiel

Ambiance & Réceptions

Location de salle - 01.34.42.12.87

LES ANIMATIONS SALÉES

ANIMATIONS SALÉES

EN PRÉSENCE D'UN CHEF



Rouget et sardines fraîches sur pain grillé tapenade **6.00 €**

St jacques marinées piment d'Espelette en portefeuille **11.00 €**
Grillées à la plancha sur demande

Cassolettes sushis saumon légumes wok et sésame grillé **7.00 €**

Gambas chorizo grillées sur plancha à la demande **10.00 €**

Foie gras sur pain ficelle grillé à la demande **12.00 €**
Accompagné de confit d'oignon
De poires au vin et de sel de Guérande

animation norvégienne **12.00 €**

Blinis élaborés à la demande par un chef
Accompagnés de saumon fumé, tartare de saumon à l'aneth
Saumon mariné œufs de truite, tarama, citron
Et pain polaire

Découpe de jambon à la demande **6.00 €**
Accompagné de fruits secs et gressins parfumés



Cykéliam
Événementiel

Ambiance & Réceptions

Location de salle - 01.34.42.12.87

PRIX PIÈCES À L'UNITÉ

PIÈCES À L'UNITÉ

- Brochette tomate mozza
- Brochette melon jambon
- Pain surprise (40 pièces min.)
- Moelleux poivron
- Mille-feuille carotte
- Mille-feuille de chèvre
- Boucher fraîcheur
- Brochette de légume grillés
- Œuf brouillé
- Champignon farcie
- Carpaccio
- Wrap

1.00€ HT

- Panier légume
- Blinis tarama
- Panier surprise (40 min.)
- Pétoncle courgette curry
- Navette tarama
- Navette crabe curry
- Navette houmous

1.30€ HT

- Croustade
- Moelleux Annette citron
- Navette pastrami
- Canapé traditionnelle
- Bambou wok

1.50€ HT



PIÈCES À L'UNITÉ

Verrine

- Verrine guacamole
- Verrine chèvre tomate
- Verrine cervelas concombre
- Verrine lentille lard
- Verrine petit pois

2.00€ HT

- Verrine lentille saumon fumé
- Verrine mousse de thon

2.50€ HT

- Verrine tartare de saumon
- Verrine avocat crevette

3.00€ HT

Cassonade

- Cass italienne

2.50€ HT

- Cass foie gras
- Cass saumon asperge
- Cass bisque d'homard et langoustine

3.00€ HT

Toastinette

- Roti de bœuf
- Végé
- Jambon crus
- Fromages

1.80€ HT

Bodegas

- Pénée
- Landaise
- Jambon moelleux

1.50€ HT

Pièces sucrées **1.20€ HT**

Verrines sucrées **2.00€ HT**

