



# Carte 2026

## Location 2026

# Nos Pièces Cocktails

1,50 euros par pièce

Burger Foie Gras

Burger Saumon

Burger Cheddar

Mini Choux escargot

Briochette de Foie Gras

# Nos Pièces Cocktails



Formules 8 pièces	12 euros
Formules 6 pièces	10 euros
Formules 5 pièces saumon	10 euros
Pain surprise	35 euros
Pain surprise Polaire	25 euros

# Nos Animations

Foie gras chutney figues, pain d'épices

5 euros par personne.

Blinis de Saumon crème citronné

5 euros par personne.

Découpe de Jambon Serrano

200 euros par Jambon (4/5kg).

# Nos Animations Chaudes

Plancha au choix  
7 euros par personne

Brochettes de Bœuf

Brochettes de poulet

Brochettes de Crevettes

# Nos Verrines

1 Euro Pièce

Avocat - lentilles

Avocat - thon

Tomate - mozzarella

Œuf Mimosa

Tomate Crevette coulis Mangue

Concombre au saumon

Carotte Bœuf séché

Tomate confite canard

# Nos Entrées



Parfait Truite aux Asperges	7 euros
Aumônière de Gambas	7 euros
Tartare de Saumon	8 euros
Opera Saumon	8 euros
Tartare de Saint Jaques Tomate	9 euros
Tatin de Foie gras	9 euros
Foie Gras Chutney figues	9 euros

# Nos Plats



Risotto de volailles aux Cèpes	12 euros
Suprême de volaille écrasé de patate douce	14 euros
Magret de canard Gratin Haricots verts	15 euros
Souris d'Agneau sauce au thym lingot de polenta	18 euros
Dos de Loup de mer, Milles feuilles de légumes	18 euros
Cabillaut, Riz Curcuma, carotte maraîchères	17 euros
Sauté de Veau au trompette de la morts	18 euros

# Nos Fromages



En Buffet 4 euros


Sélection de  
4 Fromages

Servi au buffet avec  
Salade verte

En assiette 3 euros

Sélection de  
2 Fromages

Servi en assiette avec  
Salade verte



# Nos Desserts



Pièces Montée Cône 2 choux	5 euros
Pièces Montée Cône 3 choux	7 euros
Pièces Montée Personnalisée 2 choux	7 euros
Pièces Montée Personnalisée 3 choux	9 euros
Framboisier ou Fraisier	5 euros
Entremets	5 euros
Buffet de dessert	6 euros
Plateau de Fruits	4 euros

# Nos Boissons



Eau plate	2 euros
Eau Gazeuse	2 euros
Jus de Fruits	2 euros
Soft	2 euros
Formule eau plate et gazeuse	3 euros
Formule Soft	5 euros
Café / Thé	2 euros



# Nos Vins et Champagne



Sur la Base d'une bouteille pour 3 personnes

Formule Vin Blanc 4 euros

Formule Vin Rouge 4 euros


Formule Vin Rosé 4 euros

Sur la Base d'une bouteille pour 6 personnes

Formule Champagne 5 euros

Formule Champagne Réserve 7 euros

Formule Champagne Rosé 7 euros



# Nos Boissons Alcoolisées



Formule Alcool Fort	10 euros
Formule Digestifs	8 euros
Formule soupe Champenoise	5 euros
Formule Punch	5 euros
Formule Tireuse a Bière (min 10pers)	4 euros
Trou Normand	3 euros

# Nos Plats Conviviaux



Nos plats sont cuisinés sur place devant vos invités

à partir de

- Paella 11 euros
- Rougail Saucisses 10 euros
- Tartiflette 9 euros
- Choucroute 10 euros
- Couscous 10 euros
- Moules Frites 10 euros

# Nos Barbecues

20 euros

- Merguez
- Chipolatas de veau
- Brochette de poulet
- Brochette de bœuf
- Salade de carotte fraîche
- Salade concombre au saumon
- Taboulé
- Patate cuite à la braise
- sauce crème ciboulette

25 euros

- Côte de bœuf
- Brochette de poulet
- Magret de canard
- Légumes grillés
- Salade de carottes fraîches
- Salade concombre au saumon
- Taboulé
- Patate cuite à la braise
- sauce crème ciboulette

Cuisson sur place avec cuisinier

# Nos Buffet chauds

Présenté en cassolette 5 euros la portion

2 conseillés par convives

- Effiloché de canard façon parmentier
- St Jacques fondu de poireaux
- Tartiflette Pomme de terre ou crozet
- Risotto
- Parmentier
- Gratin de cabillaud aux légumes

# Nos Buffets Froids

Formule à 12 euros

Jambon italien, Pâté de campagne, Rillettes de porc, Rosette.

Carotte râpée, Salade piémontaise, Salade de concombre au saumon.

Brie, Salade verte

Dessert Fraisier ou Framboisier ou Entremets

Pain et condiments compris

# Nos Buffets Froids

Formule à 20 euros

Jambon italien, Pâté de campagne, Rillettes de porc, Rosette, Jambon Blanc, Chorizo.

Tranches de rosbif, Rôti de porc.

Filet de saumon sauce béarnaise.

Carotte râpée, Salade piémontaise, Salade de concombre au saumon.

Brie et Comté accompagné de Salade verte

Dessert Fraisier ou Framboisier ou Entremets

Pain et condiments compris

# Nos Extras



Vaisselle Complète	2 euros
Nappage	8 euros
Mange debout housse noir ou blanc	10 euros
Table ronde 8 personnes	12 euros
Chaise Napoléon	3 euros
Personnel de salle :	
Service repas (1 pour 20 personnes pour 7 heures)	250 euros
Service buffet (1 pour 40 personnes pour 7 heures)	250 euros
Formule mise en place de la salle	de 200 a 500 euros

# Notre Formule

Sélectionné votre apéritif, votre entrée, votre plat,  
votre fromage, votre dessert.

Et

Le nappage, la vaisselle, le dressage,  
l'eau, le café.

Vous sont offerts.

# Nos Petit déjeuners en buffet

8 euros

Café / Thé

Jus d'orange

Viennoiseries

Pain

Beurre

Confiture

Nutella

15 euros

Café /Thé

Jus d'orange

Viennoiseries

Pain

Beurre

Confiture

Nutella

Planche de Charcuterie

Planche de Fromage

# Nos Brunchs

25 euros par personnes (minimum 10 pers)

Café, Thé, Jus d'orange

Viennoiseries, Pain, Beurre, Confiture, Nutella

Donuts, Muffin.

Planche de Charcuteries, Planche de Fromages.

Salade de carottes râpée, piémontaise.

Œufs bouliers.

Animation Mini crêpes ou pancakes.

Plateau de fruits ou salade de fruits.

Tarte aux pommes, tarte au chocolat.

# Materiel en Location

# Nos tentes de réception



Tente de 4x8m 32 m <sup>2</sup>	110 euros
Montage et démontage	60 euros
Tente de 5x10m 50m <sup>2</sup>	170 euros
Montage et démontage	100 euros
Tente de 6x12m 72m <sup>2</sup>	240 euros
Montage et démontage	120 euros

# Notre Mobiliers



Chaise Napoléon blanche	3 euros
Table ronde 8 Personnes	12 euros
Table rectangulaire 6/8 Personnes	8 euros
Mange debout noir ou blanc	10 euros
Tabouret de bar pliant	6 euros
Table ronde 90 cm	8 euros
Banc 3 personnes	5 euros

# Notre Audiovisuels



Sonorisation 2000w	70 euros
Sonorisation colonne	50 euros
Écran plat 60 pouces sur pied	150 euros
Micro sans fil x2	10 euros
Lyres x2	80 euros
Trépied avec 2 éclairages soirée	30 euros
Vidéo projecteur avec écran	100 euros
Spot LED RGB	5 euros
Spot LED RGB sur batterie 3h	7 euros
Guirlande guinguette	4 euros

# Notre Mobilier spécial



Candy bar	50 euros
Balançoire	50 euros
Pupitre	40 euros
Lettre LOVE	50 euros



# Notre Matériel cuisine



Étuve	80 euros
Barbecue	50 euros
Plancha gaz	40 euros
Chaffing dish	8 euros
Percolateur 110 tasses	20 euros
Percolateur 50 tasses	12 euros
Machine a capsule l'or	15 euros
Plat a paella avec réchaud	à partir de 35 euros
Bac Gastro	à partir de 5 euros
Crêpière 8 minis	10 euros
Plaque double induction	10 euros

# Notre Matériel cuisine



Machine a granité 2l	30 euros
Machine a Barba papa	15 euros
Machine a Hot Dog	20 euros
Machine a chocolat chaud	15 euros
Machine a Pop corn	15 euros
Réfrigérateur boisson	15 euros
Réfrigérateur TOP	15 euros
Congélateur	20 euros
Machine a glaçons	12 euros

# Notre Matériel cuisine

## Kit Vaisselle 2 euros

- 1 verre a eau / 1 verre a vin /1 flûte a champagne
  - 1 grande assiette blanche ou noir / 1 petite assiette blanche ou noir
  - 1 set de 3 couverts
  
  - Tumblers 0,50 euros
  - Verre a vin 0,50 euros
  - Tasse café avec soucoupe 0,50 euros
- A restituer vidé et rincé pas de nettoyage a faire



SASU MON EVENEMENT ASTUCIEUX  
6 ROUTE DE MONTARLOT  
77250 ECUELLES  
0769428299



[monevenementastucieux@gmail.com](mailto:monevenementastucieux@gmail.com)