

# CATERING

*COCKTAILS ET AUTRES SUGGESTIONS*

## Forfaits boissons

### Forfaits boissons:

#### Formule soft:

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

**9,90€** (par heure/par personne)

#### Formule classique:

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

**13,50€** (par heure/par personne)

#### Formule classique & crémant de Luxembourg

**16,90€** (par heure/par personne)

#### Formule classique & champagne Gruet Brut Sélection

**21,50€** (par heure/par personne)

## Cocktail bienvenue

+/- 6 pièces / HORS BOISSONS



### Les canapés:

Jambon Serrano  
Fromage Jeune Comté Fruité  
Suprême de Volaille/Sauce César  
Salami  
Roastbeef/Sauce Tomate Pimentée  
Tomate Mozzarella et son Pesto

**14,00€** /par personne

## Cocktail rustique

+/- 10 pièces / HORS BOISSONS



### Les canapés:

Jambon Serrano  
Fromage Jeune Comté Fruité  
Suprême de Volaille/Sauce César  
Salami  
Roastbeef/Sauce Tomate Pimentée  
Tomate Mozzarella et son Pesto

### Les pains surprises:

Jambon Serrano  
Terrine campagnarde  
Fromage  
Salami

**19,00€** /par personne

## Cocktail viva

+/- 15 pièces / HORS BOISSONS

### Les canapés:

Jambon Serrano  
Fromage Jeune Comté Fruité  
Suprême de Volaille/Sauce César  
Salami  
Roastbeef/Sauce Tomate Pimentée  
Tomate Mozzarella et son Pesto

### Les pains surprises:

Saumon fumé  
Filet de truite fumée  
Thon  
Tartare de saumon

### Savouries chauds:

Cocktail Pizza  
Cocktail Quiche saumon fumé  
Cocktail Quiche végétarienne  
Samosa feta à la menthe  
Boule friand viande

### Desserts:

Assortiment de verrines du pâtissier

**24,00€** /par personne

## Cocktail émotion

+/- 17 pièces / HORS BOISSONS

### Les canapés:

Jambon Serrano  
Fromage Jeune Comté Fruité  
Suprême de Volaille/Sauce César  
Salami  
Roastbeef/Sauce Tomate Pimentée  
Tomate Mozzarella et son Pesto

### Mini sandwiches:

Jambon cuit & fromage  
Brie aux raisins  
Thon aux oeufs

### Savouries chauds:

Mini vol-au-vent  
Samosa boeuf et curry  
Saucisse Bernoise  
Mini Croque-Monsieur  
Springroll aux légumes  
Rouleau au fromage

### Desserts:

Assortiment de verrines du pâtissier

**34,00€** /par personne

## Suggestions

### Ananas

50 piques / HORS BOISSONS

#### Ananas mixte:

Garni de fromage, tomate grappe, raisin et olive

**35,00€**

### 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, Aïoli et Curry

**40,00€**

## Suggestions

### Mini Sandwiches

plateau de 12 pièces / HORS BOISSONS

**Garniture 1:**

1 groupe de 5 au choix (Voir page suivante)

**36,00€**

**Garniture 2:**

1 groupe de 3 au choix (Voir page suivante)

**51,00€**

**Pain au choix:**

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

### Baguettes

plateau de 12 pièces / HORS BOISSONS

**Garniture 1:**

1 groupe de 5 au choix (Voir page suivante)

**24,00€**

**Garniture 2:**

1 groupe de 3 au choix (Voir page suivante)

**27,00€**

## Suggestions

### Garniture 1

**G1**

Jambon Cuit  
Filet Américain  
Volaille Curry

ou

**G2**

Jambon Cuit et Fromage  
Thon aux Oeufs  
Brie aux Raisins

ou

**G3**

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

ou

**G4**

Salami  
Roastbeef / Sauce Tomate Pimentée  
Tomate Mozzarella et son Pesto

### Garniture 2

**G1**

Jambon de Parme  
Saumon fumé extra doux  
Truite Fumée aux pommes

ou

**G2**

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

## Suggestions

### Pains surprises

+/- 40 tranches / HORS BOISSONS

#### Rustique:

Garni de Jambon Serrano, Terrine Campagnarde, Fromage, Salami

**47,00€**

#### Végétarien:

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

**47,00€**

#### Terre et Mer:

Garni de Salami, Jambon Paysan, Saumon fumé, Thon

**50,00€**

#### Spécial:

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

**68,00€**

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.

## Suggestions



### Salades

plateau de 12 pièces / HORS BOISSONS

#### Assortiment de verrines:

Lentilles; Saumon fumé; Iceberg; Crabe;  
Milles îles; Quinoa; Crevettes;  
Mangue et avocat; Toutes tomates;  
Scampi grillés à la moutarde à l'ancienne

**47,00€**

# Suggestions

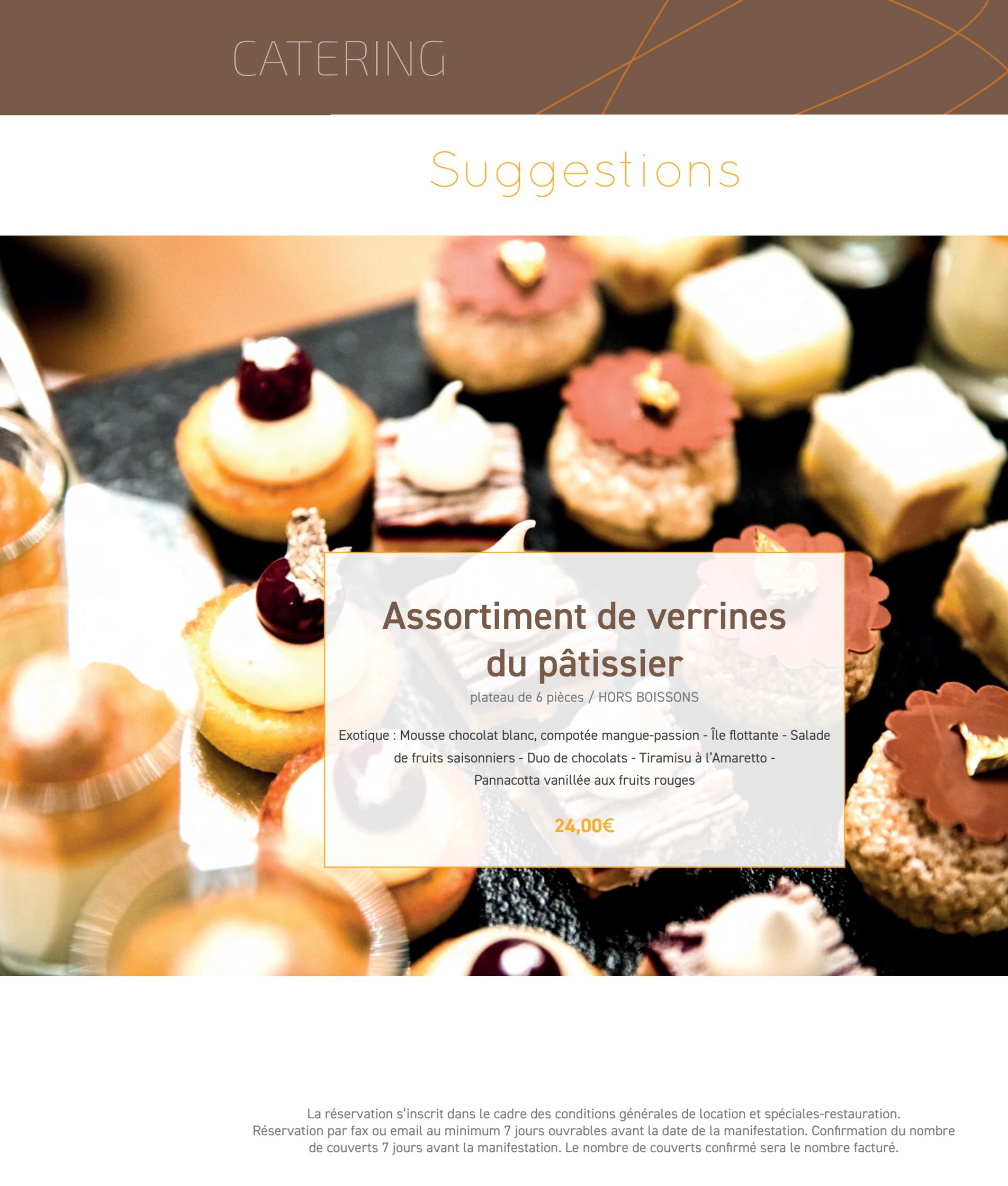
## Apéritifs chauds

plateau de 30 pièces / HORS BOISSONS

**Savouries chauds:**  
**44,00€**

Cocktail Pizza  
Cocktail Quiche saumon fumé  
Cocktail Quiche végétarienne  
Mini Weinzossis, Moschterzooss  
Samosa feta à la menthe  
Boule friand viande

## Suggestions



### Assortiment de verrines du pâtissier

plateau de 6 pièces / HORS BOISSONS

Exotique : Mousse chocolat blanc, compotée mangue-passion - Île flottante - Salade de fruits saisonniers - Duo de chocolats - Tiramisu à l'Amaretto - Pannacotta vanillée aux fruits rouges

**24,00€**

 [business@coque.lu](mailto:business@coque.lu)

 +352 43 60 60 212

 [www.coque.lu](http://www.coque.lu)

 @coquelu

**D'Coque**

2, rue Léon Hengen  
L-1745 Luxembourg

Tél. +352 43 60 60 - 1

Fax +352 42 33 15

