

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 / SERVICE EN SUPPLEMENT



Les canapés:

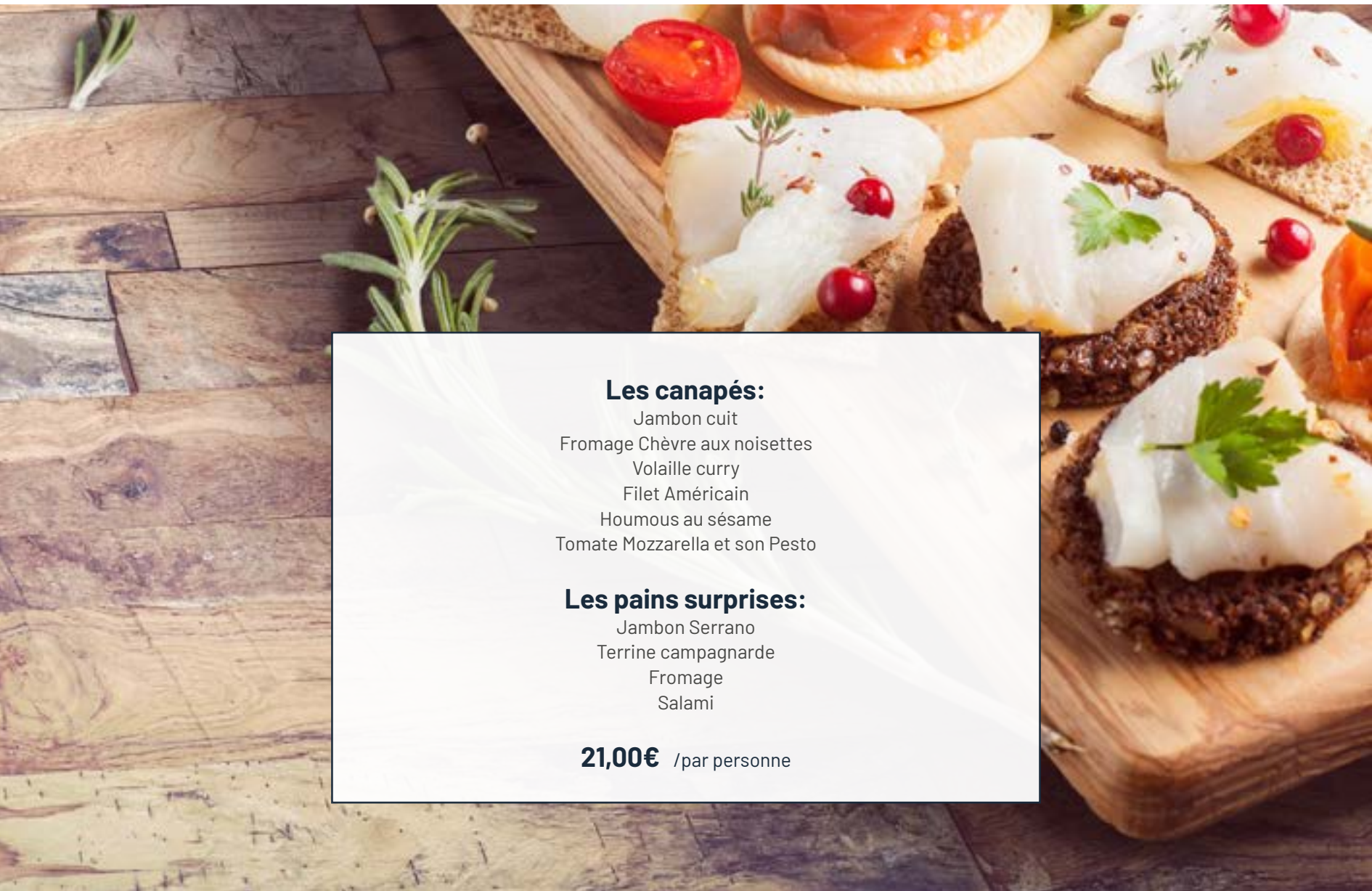
Jambon cuit
Fromage Chèvre aux noisettes
Volaille curry
Filet Américain
Houmous au sésame
Tomate Mozzarella et son Pesto

16,00€ /par personne

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration.
Réservation par 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

+/- 10 pièces / HORS BOISSONS / SERVICE EN SUPPLEMENT



Les canapés:

Jambon cuit
Fromage Chèvre aux noisettes
Volaille curry
Filet Américain
Houmous au sésame
Tomate Mozzarella et son Pesto

Les pains surprises:

Jambon Serrano
Terrine campagnarde
Fromage
Salami

21,00€ /par personne

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration.
Réservation par 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

+/- 15 pièces / HORS BOISSONS / SERVICE EN SUPPLEMENT

Les canapés:

Jambon cuit
Fromage Chèvre aux noisettes
Volaille curry
Filet Américain
Houmous au sésame
Tomate Mozzarella et son Pesto

Les pains surprises:

Garni de 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

34,00€ /par personne

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration.
Réservation par 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

+/- 17 pièces / HORS BOISSONS / SERVICE EN SUPPLEMENT

Les canapés:

Jambon cuit
Fromage Chèvre aux noisettes
Volaille curry
Filet Américain
Houmous aux sésame
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

44,00€ /par personne

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration.
Réservation par 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 / SERVICE EN SUPPLEMENT

Ananas mixte:

Garni de fromage, tomate grappe, raisin et olive

37 €

Panier

+/- 6 personnes / HORS BOISSONS / SERVICE EN SUPPLEMENT

Panier de légumes crus:

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

Sauces Cocktail, Aioli et Curry

46,50 €

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration.
Réservation par 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

Mini Sandwiches

plateau de 12 pièces / HORS BOISSONS / SERVICE EN SUPPLEMENT

Garniture 1:

1 groupe de 3 au choix (Voir page suivante)

36,00€

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration.
Réservation par 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

Garniture 1

G1

Jambon Cuit et Fromage
Thon aux Oeufs
Brie aux Raisins

ou

G2

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

ou

G3

Salami
Roastbeef / Sauce Tomate Pimentée
Tomate Mozzarella et son Pesto

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration.
Réservation par 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

Pains surprises

+/- 40 tranches / HORS BOISSONS / SERVICE EN SUPPLEMENT

Rustique:

Garni de Jambon Serrano, Terrine Campagnarde, Fromage, Salami

48 €

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 Aïoli

48 €

Terre et Mer:

Garni de Salami, Jambon Paysan, Saumon fumé, Thon

51 €

Spécial:

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

69 €

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration.
Réservation par 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 / SERVICE EN SUPPLEMENT

Assortiment de verrines:

Lentilles;
Saumon fumé/vinaigrette;
Caesar: volaille grillée/parmesan/vinaigrette;
Bien-être: Houmous au sésame grillé/pois chiches
graines de chia/vinaigrette au citron vert;
Scampi grillés à la moutarde à l'ancienne;
Toutes tomates

48 €

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration.
Réservation par 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

Apéritifs chauds

plateau de 30 pièces / HORS BOISSONS / SERVICE EN SUPPLEMENT

Savouries chauds: 51€

Pizza

Quiche saumon fumé

Quiche végétarienne

Mini Weinzössis, Moschterzooss

Samosa feta à la menthe

Springroll aux légumes

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration.
Réservation par 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



Assortiment de verrines du pâtissier

plateau de 6 pièces / HORS BOISSONS / SERVICE EN SUPPLEMENT

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

26,00€

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restauration.
Réservation par 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 60 741

🌐 www.coque.lu

📘 @coqueluxembourg

COQUE

2, rue Léon Hengen
L-1745 Luxembourg

Tél. +352 43 60 60 - 1

