

# 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:**

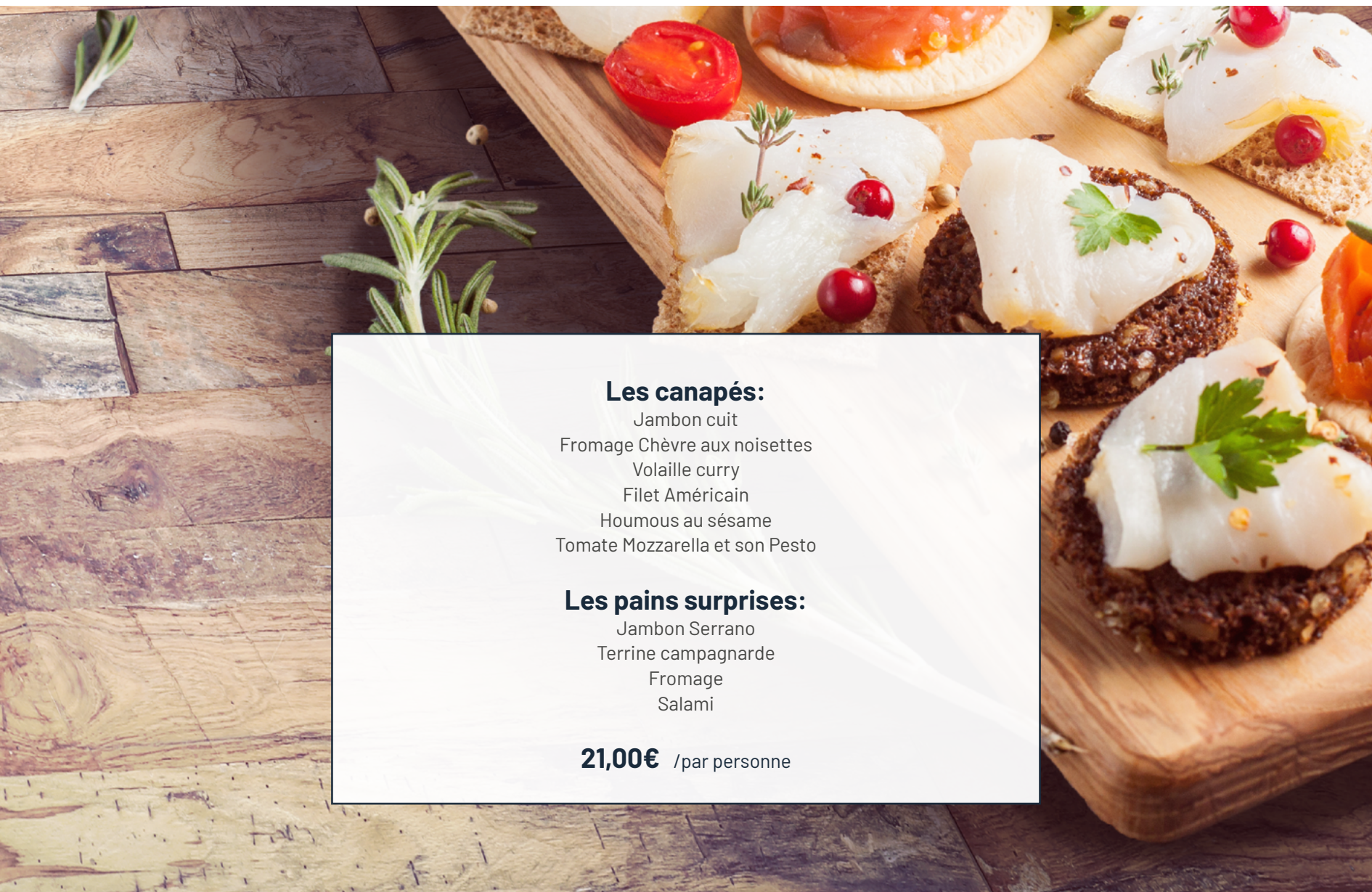
Jambon cuit  
Fromage Chèvre aux noisettes  
Volaille curry  
Filet Américain  
Houmous au sésame  
Tomate Mozzarella et son Pesto

**16,00€** /par personne

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

+/- 10 pièces / HORS BOISSONS



## 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 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

+/- 15 pièces / HORS BOISSONS

## 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

# Cocktail émotion

+/- 17 pièces / HORS BOISSONS

## 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

## Suggestions

### Ananas

50 piques / HORS BOISSONS

#### **Ananas mixte:**

Garni de fromage, tomate grappe, raisin et olive

**37 €**

### 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

**42,50 €**

## Suggestions

### Mini Sandwiches

plateau de 12 pièces / HORS BOISSONS

**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 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

## 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

# Suggestions

## Pains surprises

+/- 40 tranches / HORS BOISSONS

### **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 €**

# Suggestions

## Salades

plateau de 12 pièces / HORS BOISSONS

### 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 €**

# Suggestions

## Apéritifs chauds

plateau de 30 pièces / HORS BOISSONS

### Savouries chauds: 51€

Pizza

Quiche saumon fumé

Quiche végétarienne

Mini Weinzössis, Moschterzooss

Samosa feta à la menthe

Springroll aux légumes

## 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

**25,00€**

La réservation s'inscrit dans le cadre des conditions générales de location et spéciales-restaurant.  
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](mailto:business@coque.lu)

☎ +352 43 60 60 741

🌐 [www.coque.lu](http://www.coque.lu)

📘 @coquelu

**COQUE**

2, rue Léon Hengen  
L-1745 Luxembourg

Tél. +352 43 60 60 - 1  
Fax +352 42 33 15

