



table
CENT-DEUX
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

LA CUISINE FRANÇAISE
À LA RENCONTRE DES SAVEURS DU MONDE

Cocktail



FORMULES

Table CENT-DEUX vous recommande :

Cocktail : 8-10 pièces

Repas rapide : 12 -16 pièces

Repas complet : 20-24 pièces

TARIFS PAR PERSONNE* :

- 6 pièces **15,20€ TTC** (4 recettes au choix) *
- 8 pièces **18,40€ TTC** (6 recettes au choix) *
- 10 pièces **21,50€ TTC** (8 recettes au choix) *
- 12 pièces **24,50€ TTC** (9 recettes au choix) *
- 16 pièces **31,70€ TTC** (10 recettes au choix) *
- 20 pièces **38,40€ TTC** (11 recettes au choix) *
- 24 pièces **41,80€ TTC** (12 recettes au choix) *

***Sous réserve d'un minimum de 30 pièces par recette**



Pièces salées



PRESTIGE

+ 1,50€ /pièce/personne

Cube de saumon gravlax

Sésame, citron confit et saumon gravlax

Saint-Jacques, crème de safran

Saveurs marines, crème subtilement épicée au safran

Saumon laqué au soja, émulsion au vert

Tendresse du saumon, umami et explosion végétale

Millefeuille foie gras & betteraves

Douceur de la betterave & onctuosité du foie gras

Foie gras, mangue, pain d'épices

Mariage élégant du terroir et de l'exotisme

Médailillon de céleri-rave, crabe, mayonnaise raifort

Entre croquant et délicatesse, terre et mer, fraîcheur et condiment relevé

Bresaola, risotto à la truffe

Charcuterie, riz crémeux et arôme envoutant de la truffe

Langouste, cappuccino de maïs

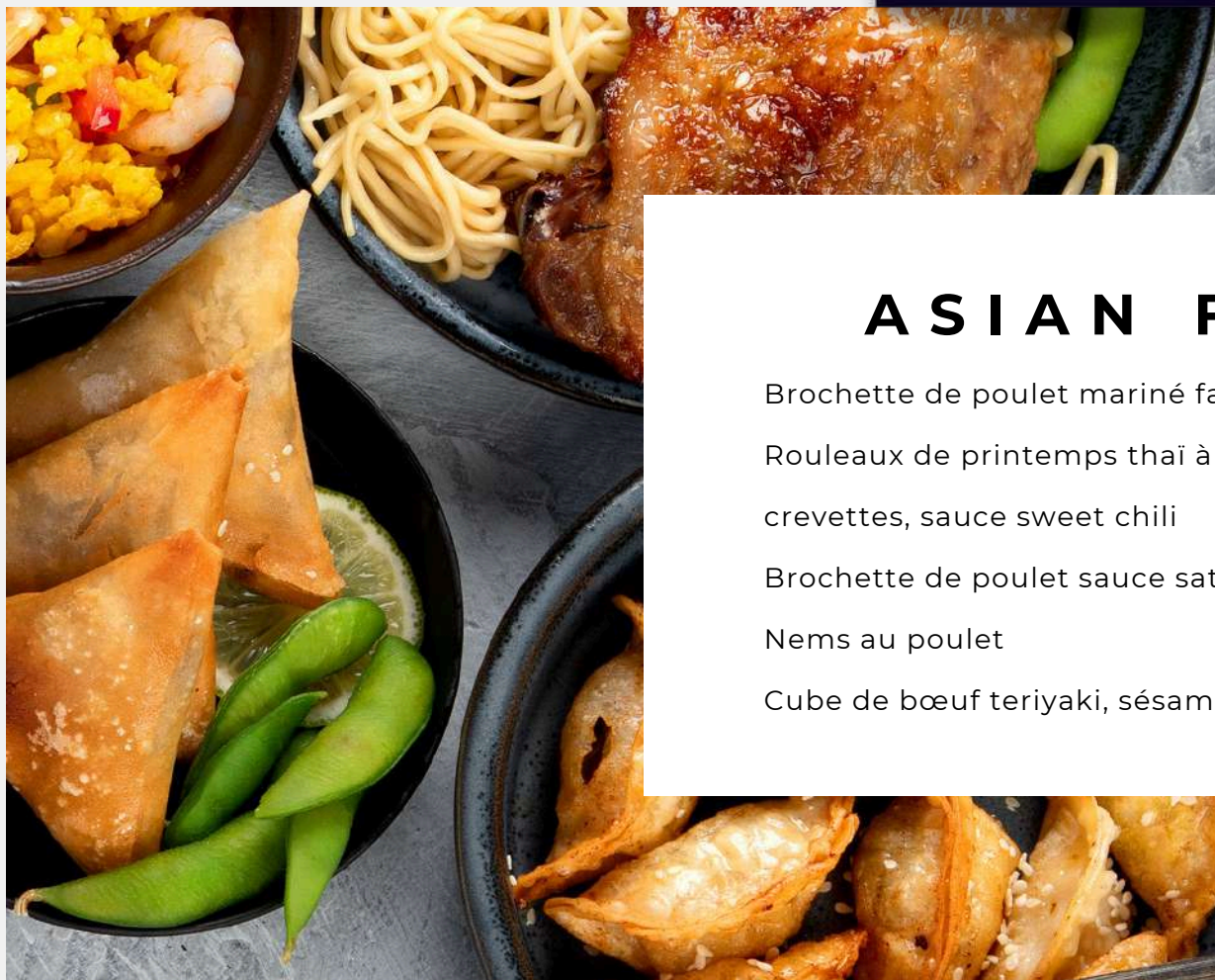
Douceur crémeuse du maïs, délicatesse de la langouste

Doux cracker de Saint-Jacques

Lamelle de noix de Saint-Jacques sur chips de patate douce

Vitello Tonnato Burger

Un burger aux saveurs méditerranéennes



ASIAN FUSION

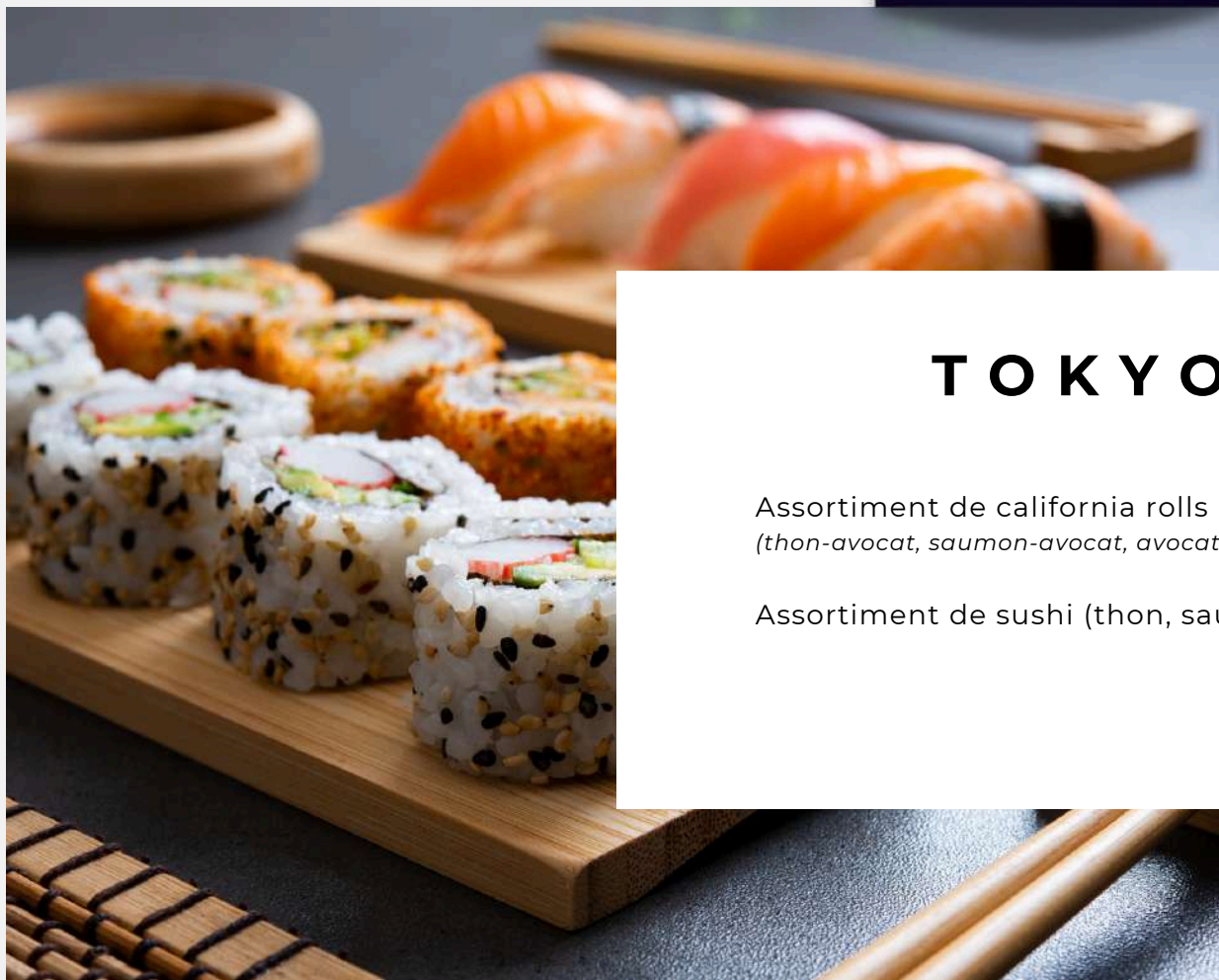
Brochette de poulet mariné façon teriyaki

Rouleaux de printemps thaï à la mangue et aux crevettes, sauce sweet chili

Brochette de poulet sauce satay

Nems au poulet

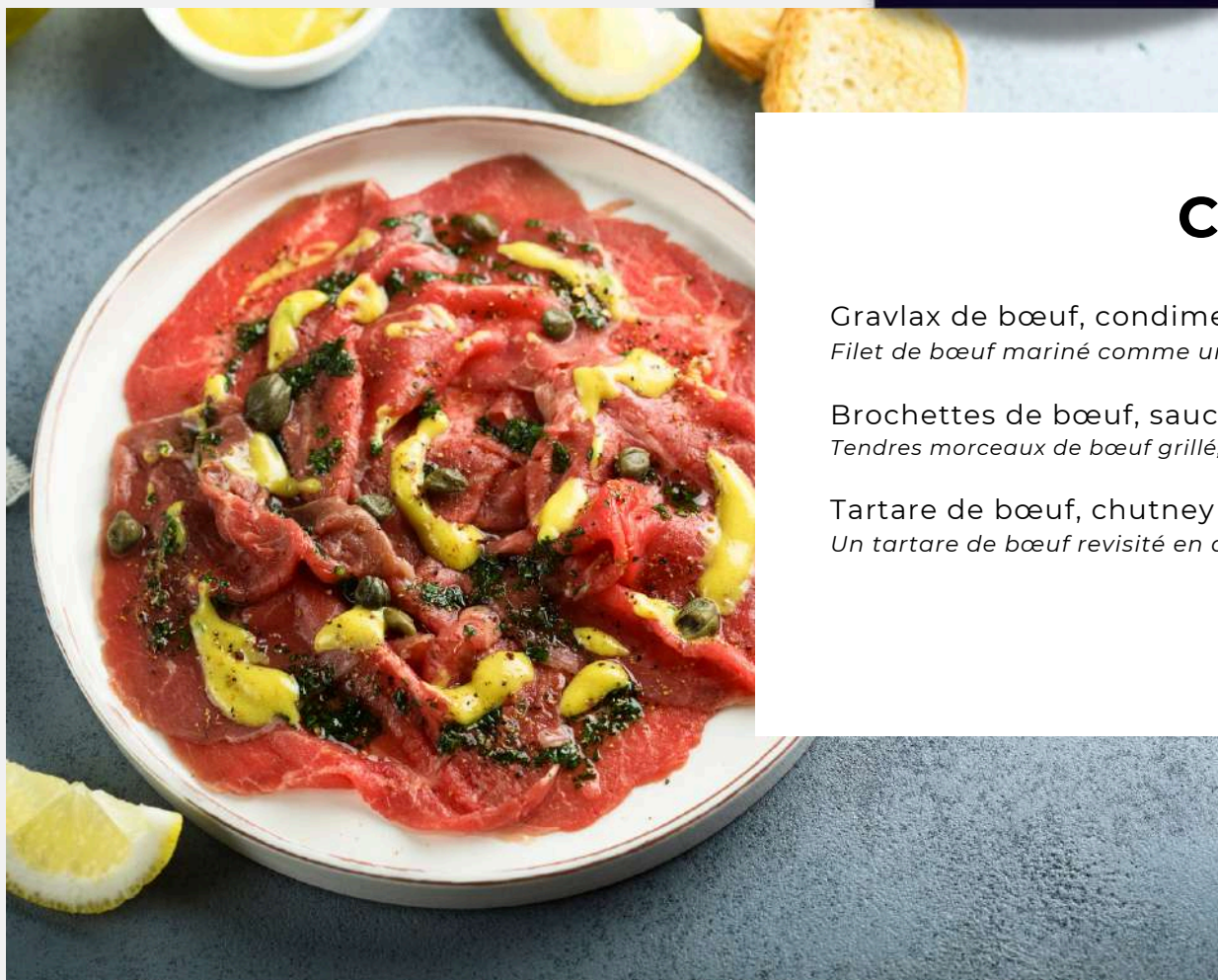
Cube de bœuf teriyaki, sésame



TOKYO EAT

Assortiment de california rolls
(thon-avocat, saumon-avocat, avocat-cheese)

Assortiment de sushi (thon, saumon, daurade)



C A R N E

Gravlax de bœuf, condiment savora

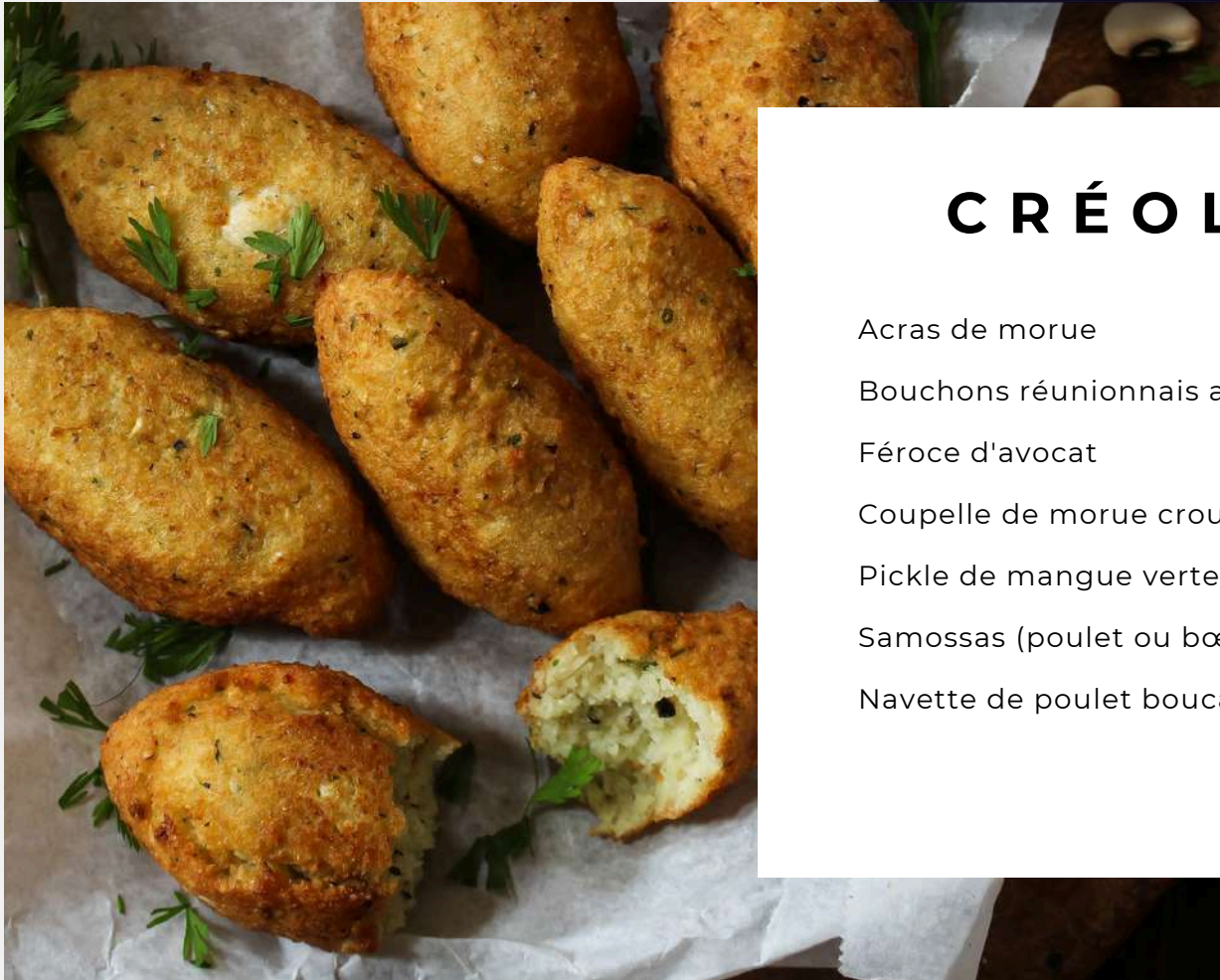
Filet de bœuf mariné comme un gravlax sublimé par le condiment Savora

Brochettes de bœuf, sauce verte

Tendres morceaux de bœuf grillé, sauce verte fraîche et vibrante

Tartare de bœuf, chutney de mangue, fruit de la passion

Un tartare de bœuf revisité en alliant le sucré-salé avec une touche exotique.



CRÉOLE GARDEN

Acras de morue

Bouchons réunionnais au poulet

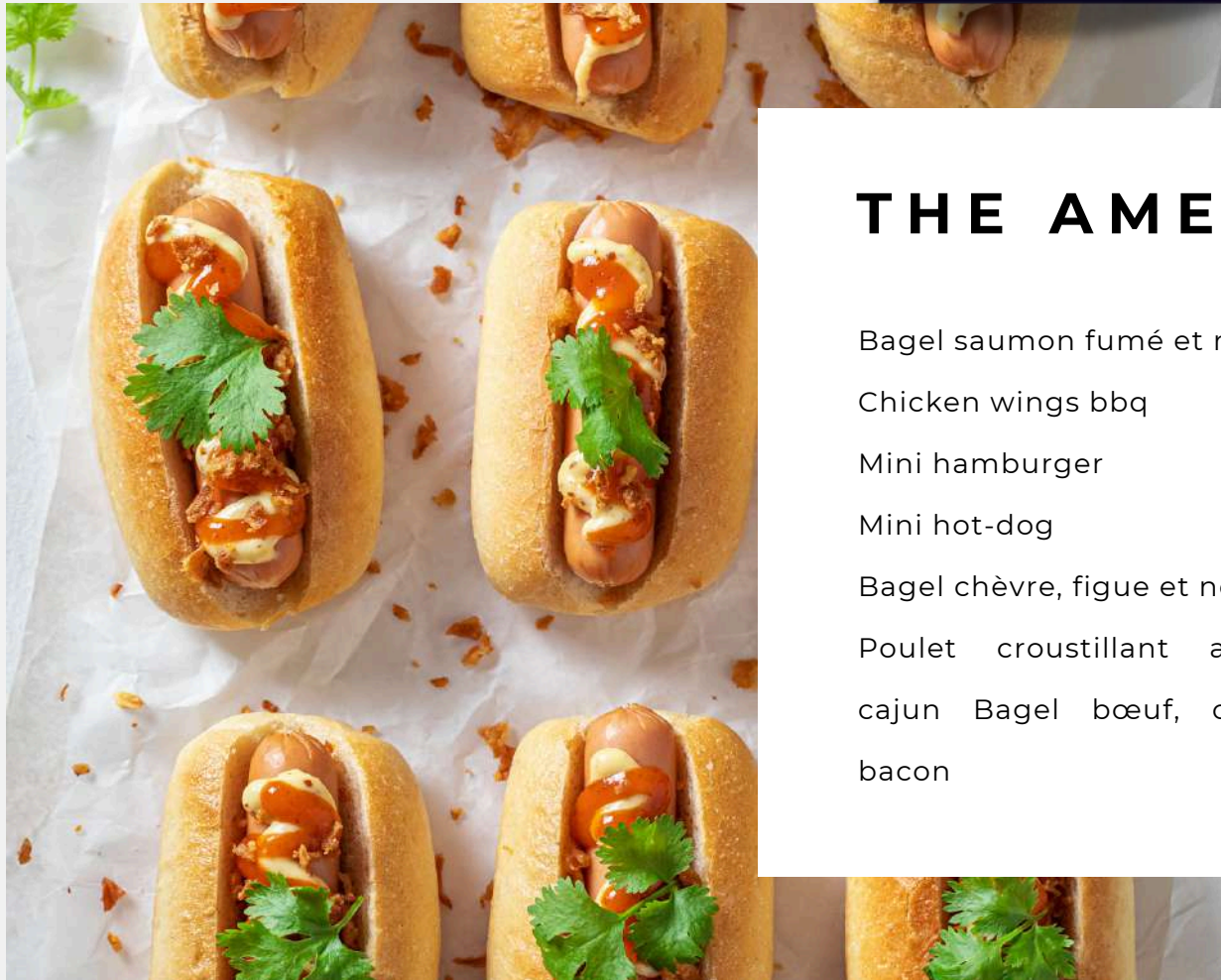
Féroce d'avocat

Coupelle de morue croustillante

Pickle de mangue verte épicée et acidulée

Samossas (poulet ou bœuf)

Navette de poulet boucané et mayonnaise au piment doux



THE AMERICAN DREAM

Bagel saumon fumé et roquette

Chicken wings bbq

Mini hamburger

Mini hot-dog

Bagel chèvre, figue et noix

Poulet croustillant aux épices

cajun Bagel bœuf, cheddar et

bacon



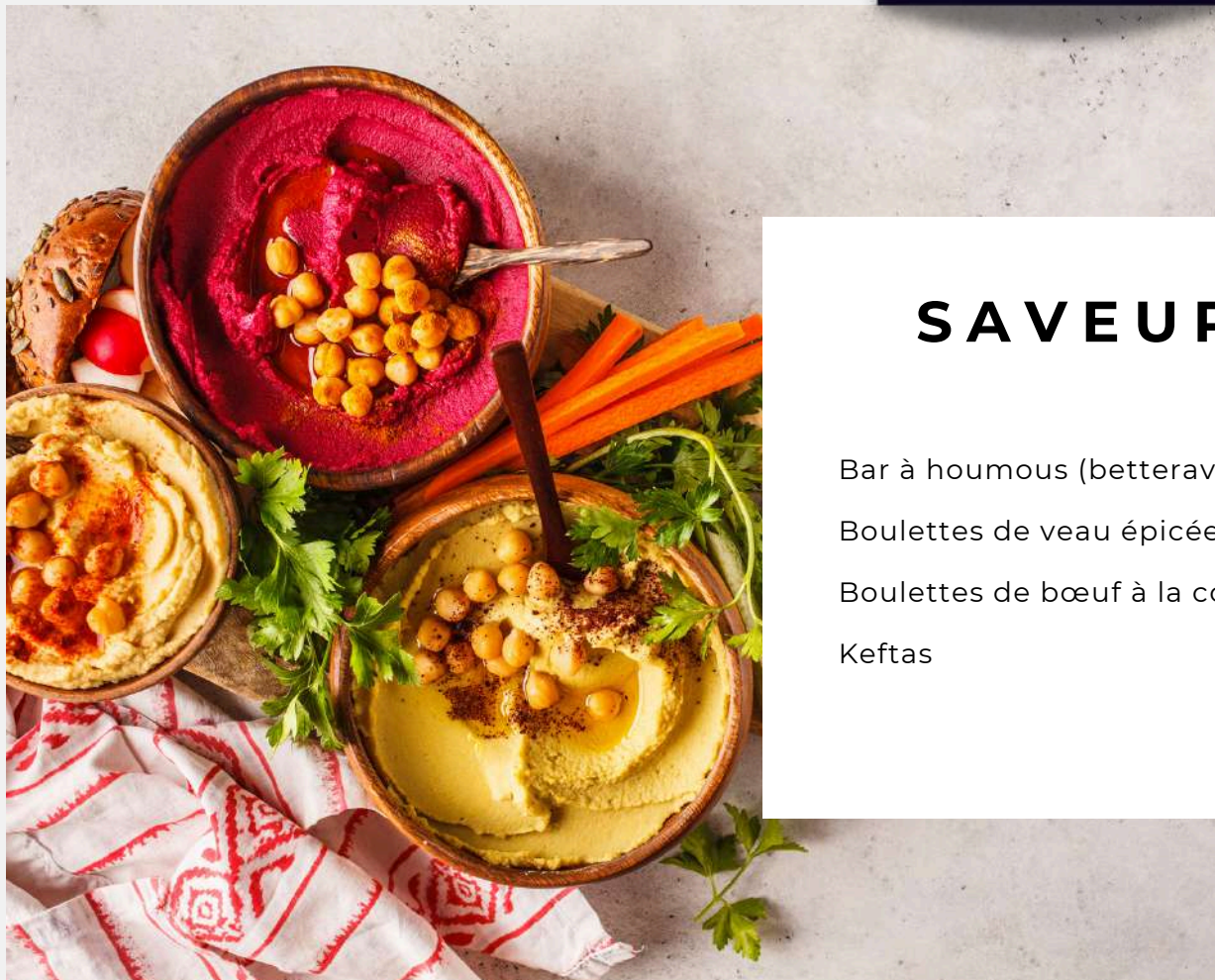
GUSTO ITALIANO

Bruschettas aux tomates et au basilic

Bruschettas butternut & chèvre

Focaccia mozzarella, roquette et tomates

confites Panna cotta chou-fleur & gorgonzola



SAVEURS D'ORIENT

Bar à houmous (betterave, houmous, carotte)

Boulettes de veau épicées et pignons de pin

Boulettes de bœuf à la coriandre

Keftas



INTEMPORELS

Crackers mascarpone, chèvre et compotée d'oignons rouges
Croquettes chorizo et espuma poivrons

Paris-brest chèvre et pesto

Chou crème de champignons et pastrami

Gambas à l'ail, guacamole et mayonnaise fumée au paprika

Blinis ricotta citron, saumon fumé

Tomates cerises d'amour

Macaron foie-gras, pomme

Macaron figue, chèvre & thym

Avocat, pomme, crevettes & sauce cocktail

LE POTAGER

Clafoutis de légumes confits et pesto

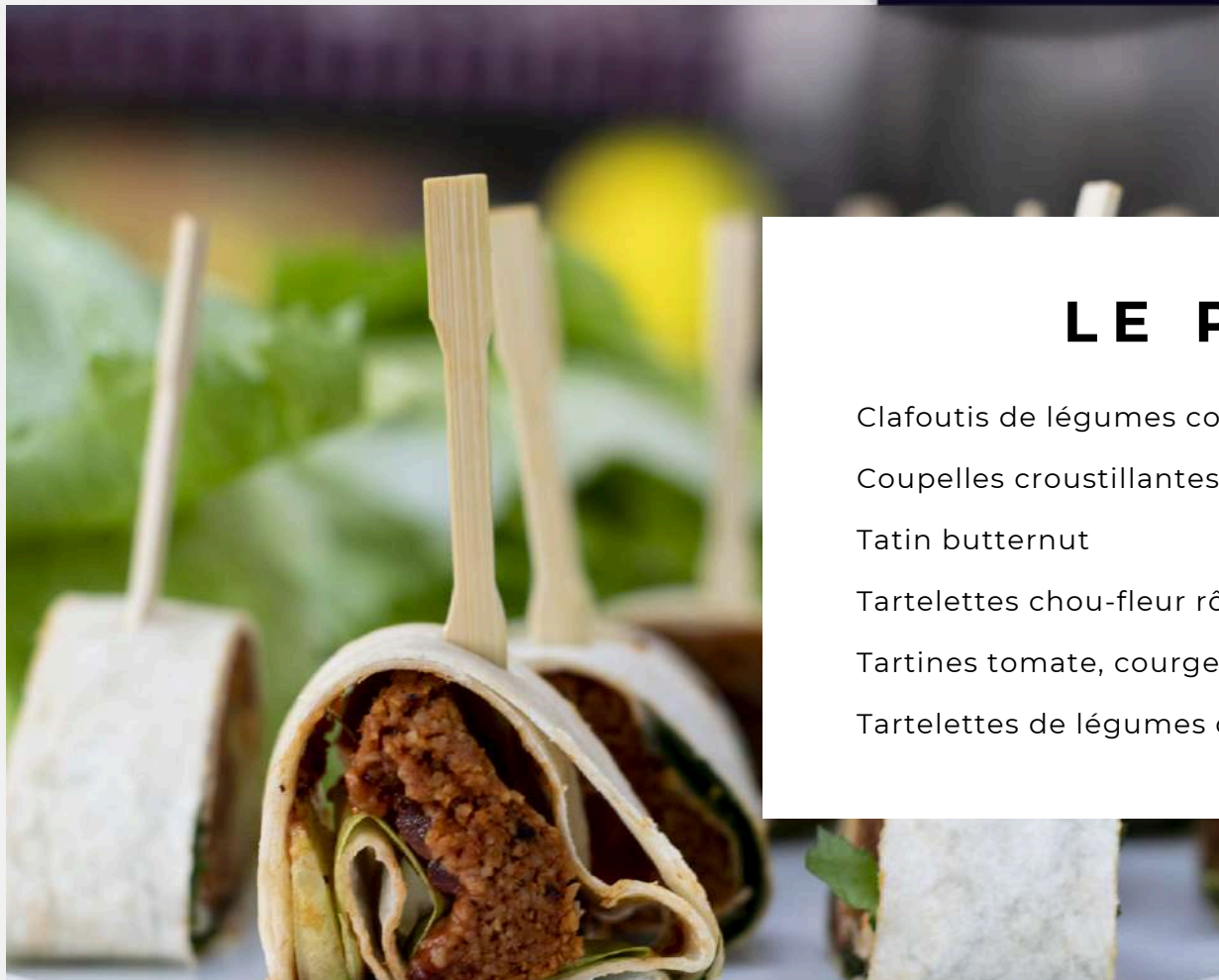
Couppelles croustillantes aux shiitakés

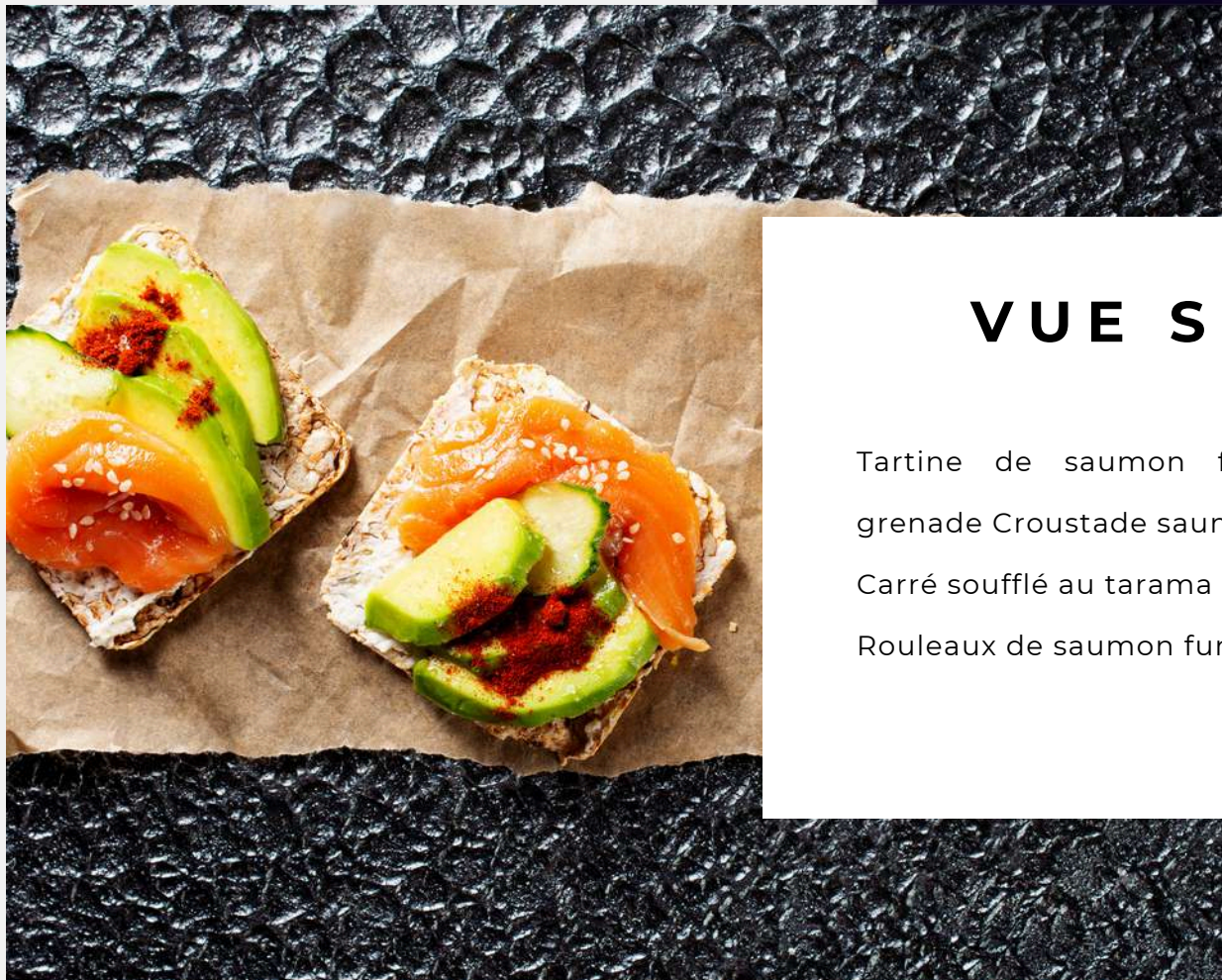
Tatin butternut

Tartelettes chou-fleur rôti & amandes grillées

Tartines tomate, courgette, avocat

Tartelettes de légumes de saison, crème mascarpone





VUE SUR LA MER

Tartine de saumon fumé, crème ricotta-citron et grenade
Croustade saumon passion

Carré soufflé au tarama

Rouleaux de saumon fumé, crème de wasabi, citron vert



LE FOURNIL

les classiques du boulanger en format cocktail

Le parisien

Le jambon

fromage Le thon

Le poulet curry

Le bayonne

Le roma

Le crudité

Le saumon fumé



ANIMATIONS

sur devis

- Toast de foie gras de canard, figue et fleur de sel
- Canard au miel épicé, purée au pesto de roquette
- Risotto à la truffe
- Riz cantonais et canard laqué
- Filet de bœuf grillé, chimichurri, pommes paille
- Tataki de thon
- Découpe de jambon Serrano
- Ceviche
- Taco (poulet, boeuf ou légumes)



Pièces sucrées



CHOUX ET MACARONS

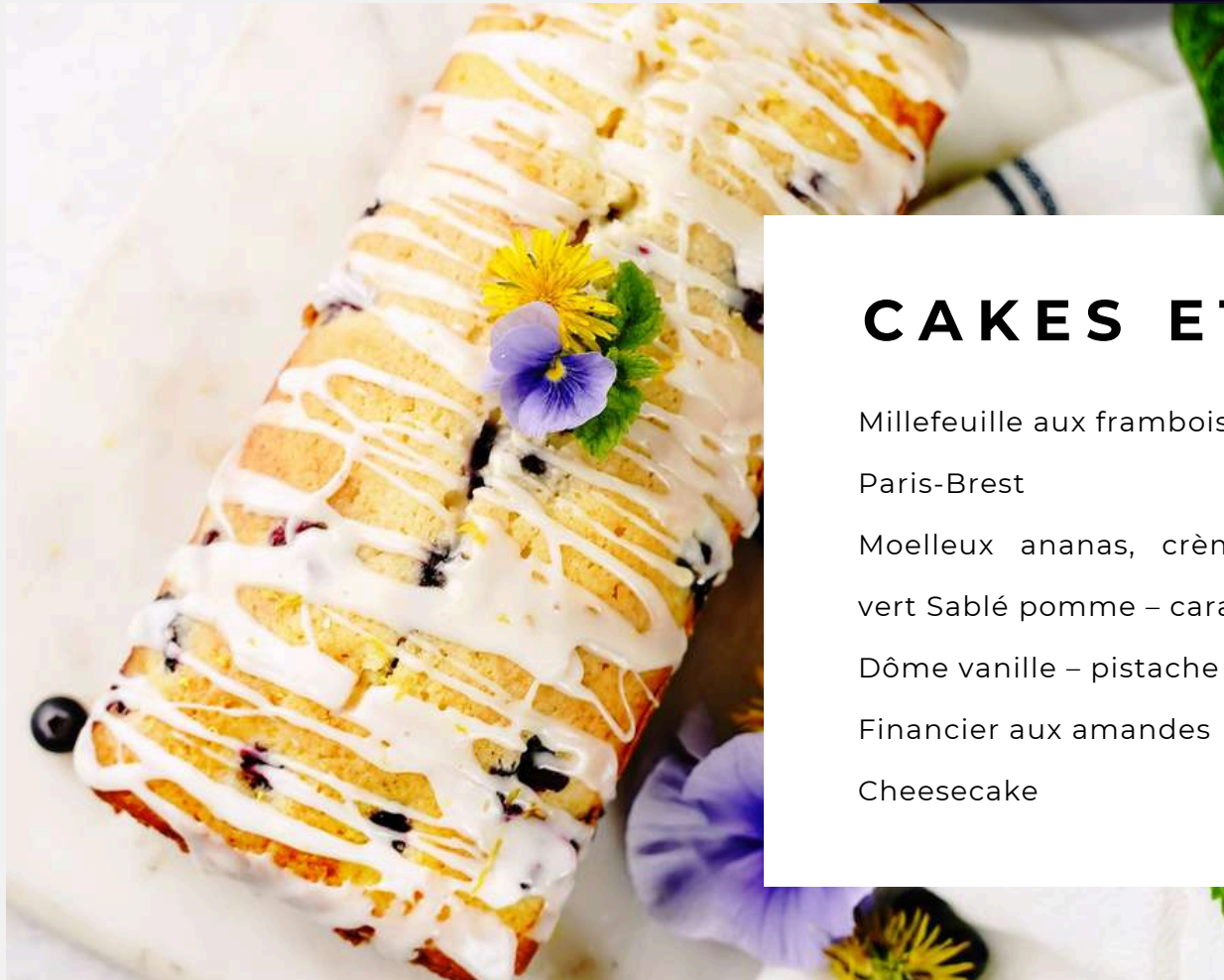
Chou à la crème fouettée à la vanille

Assortiment de mini macarons

Assortiment de mini éclairs

Chou croquant à la pistache

Saint-Honoré



CAKES ET ENTREMETS

Millefeuille aux framboises

Paris-Brest

Moelleux ananas, crème montée citron

vert Sablé pomme – caramel

Dôme vanille – pistache

Financier aux amandes

Cheesecake



VERRINES

Mousse au chocolat noir

Tiramisu

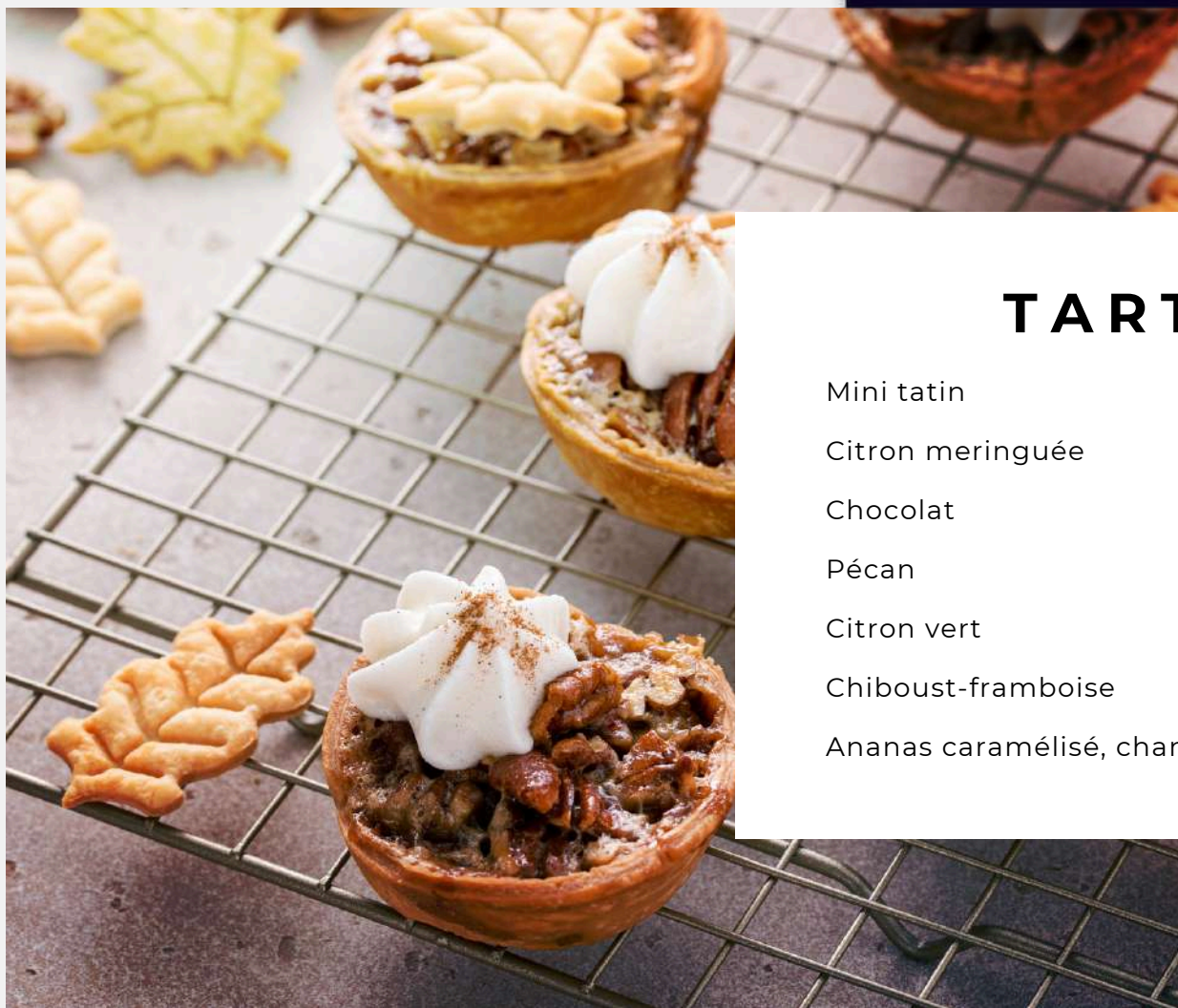
Mousse aux fruits rouges

Poires fondantes, émulsion de caramel salé

Île flottante agrumes et passion

Crème caramel

Assortiment de pannacotta (vanille, café, pistache)



TARTELETTES

Mini tatin

Citron meringuée

Chocolat

Pécan

Citron vert

Chiboust-framboise

Ananas caramélisé, chantilly chocolat blanc – citron vert



Boissons



S O F T

JUS ET SODAS

Coca-Cola 33cl - 2,50 € TTC

Coca-Cola Zero 33cl - 2,50 € TTC

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 1,25L - 4,00€ TTC

Jus de pomme, Jus d'orange Gilbert - 1L : 3,50€ TTC

EAUX

Evian 50cl - 2,00 € TTC

San pellegrino 50cl - 2,00 € TTC

Evian 1,5L - 3,00 € TTC

San Pellegrino verte 1L - 3,00 € TTC



VINS

BLANC

Mâcon La Roche Vineuse - Château de la Greffière - 75cl : 13,50€ TTC

Bourgogne Aligoté - Château de la Greffière - 75cl : 17,50€ TTC

Saint-Véran - Château de la Greffière - 75cl : 21,50€ TTC

ROUGE

Bourgogne Pinot Noir - Château de la Greffière - 75cl : 14,50€ TTC

Saint Amour - Château de la Greffière - 75cl : 18,50€ TTC

CHAMPAGNE

Champagne - Gross BRUT - 75cl - 24,50€ TTC

Champagne - Gross BRUT Réserve - 27,50€ TTC

CREMANT

Crémant - Crémant de Bourgogne - 75cl - 16,00€ TTC



COCKTAILS *

ALCOOLISÉS

Nous vous suggérons 1L pour 5 personnes

Planteur (rhum, jus de fruits exotiques, sucre de canne) - 11,00€ TTC le litre

Mojito (rhum, citron vert, Perrier, menthe, sucre de canne) - 12,00€ TTC le litre

Soupe Champenoise (mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de citron) - 1,85€ TTC le verre

Ti-punch (rhum blanc, sucre de canne, citron vert) - 2,50€ TTC le verre

Sangria (vin rouge, limonade, orange, citron, ananas, pomme, cannelle) – 11,50 € TTC le litre

* minimum 5 litres



MOCKTAIL *

COCKTAILS SANS ALCOOL

Citronnade

(citron, eau plate, menthe)

1,10€ TTC par personne

Virgin Mojito

(sirop, Perrier, menthe, citron vert)

1,60€ TTC par personne

Bora Bora

(Jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine)

1,10€ TTC par personne

* minimum 5 litres



Autres services



ZONES DE LIVRAISON

Zone 1	75,77,93,94	55,00 €TTC
Zone 2	78,91,95	82,00 €TTC
Hors IDF	Sur devis	

- **Vous avez jusqu'à 36h à l'avance pour valider votre devis**
- **Vous êtes livré sur un créneau de 1H entre 07h00 et 22h00 du Lundi au Dimanche**



M A T É R I E L

Nous vous proposons tout l'art de la table , du nappage, à la verrerie, en passant par le mobilier que nous pouvons adapter à votre évènement.

PACK MATERIEL STANDARD JETABLE

2,00€ TTC PAR CONVIVE

Serviettes Cocktail

Sacs Poubelles 110L Gobelet carton Kraft recyclable

Assiette carton Kraft recyclable



PERSONNEL

VOUS SOUHAITEZ PROFITER PLEINEMENT DE VOTRE EVENEMENT ?

Notre équipe assure l'installation, la désinstallation et bien entendu le service pendant votre événement.

Notre personnel est à votre disposition pour un minimum de 6h00 de vacation incluant 2h00 à 3h00 de mise en place avant l'évènement (en fonction du lieu) pour un total de 320,00€ TTC par maître d'hôtel.

VOUS SOUHAITEZ BENEFICIER DE NOS SERVICES PLUS LONGTEMPS ?

Nous sommes en mesure de vous proposer des solutions en adéquation avec la durée de votre évènement.

VOUS PROFITEZ DE VOTRE SOIREE ET SOUHAITEZ BENEFICIER DE NOS SERVICES PLUS LONGTEMPS A LA DERNIERE MINUTE ?

Heure supplémentaire de jour (jusqu'à 23h59) par maître d'hôtel : 55,00€ TTC

Heure supplémentaire de nuit (après 00h00) par maître d'hôtel : 110,00€ TTC

LES DECHETS :

Nous repartons avec l'intégralité de nos déchets (uniquement).

Pour le traitement de vos déchets et/ou bouteilles en verre, un supplément de 150,00€ TTC sera appliqué.



Table
CENT-DEUX
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

LA CUISINE FRANÇAISE
À LA RENCONTRE DES SAVEURS DU MONDE

07 66 64 87 38
WWW.TABLECENTDEUX.FR