



Cocktails Apéritifs
& Dinatoires



S.A.R.L Céline Réception

Jean-Christophe LOSTE

Tel: 06.03.49.91.36

jc.loste@celine-reception.fr



Avant de commencer :

Céline Réception est une structure familiale qui travaille uniquement à partir de produits frais exclusivement transformés par nos soins. Nous rayonnons depuis une dizaine d'année dans toute l'Aquitaine et au-delà.

Pour un cocktail dînatoire ou apéritif réussi, il convient d'établir un équilibre entre les types et le nombre de pièce qui sont proposées. Il faut aussi penser à la **diversité des ingrédients** afin de satisfaire le plus grand nombre. Enfin il est aussi important d'ajuster les quantités en fonction du menu servi par la suite. Pour l'ensemble de ces raisons, nous avons pensé une carte de mises en bouche **fraîches et variées**.



Nous avons donc choisi de vous présenter nos pièces comme à la carte d'un restaurant. A vous de composer **VOTRE** cocktail. Bien évidemment nous pourrons et serons à vos côtés afin de concocter l'apéritif qui vous ressemble.

Les tarifs mentionnés ci-après incluent : les verres, le nappage, les eaux minérales plates. Composez votre cocktail apéritif (vin d'honneur) et obtenez instantanément son prix. Les pièces retenues le sont **pour l'ensemble des convives**.

*Exception faite des animations et du poste boisson nous privilégions le passage au plateau parmi les convives. Cela évite les effets de masses autour des buffets et confère à votre apéritif **plus de convivialité**.*

Espérant que vous aurez autant de plaisir à découvrir nos **mises en bouche** que nous avons eu à les concevoir.

Restant à votre écoute,

Cordialement,

Jean-Christophe LOSTE



S.A.R.L Céline Réception

Jean-Christophe LOSTE

Tel: 06.03.49.91.36

jc.loste@celine-reception.fr

Les Amuses-Bouche Froids

Les classiques 0,95 € la pièce

Les signatures  1.10 € la pièce

A base de fruits et légumes :

Soupe de melon à la menthe et au Sainte Croix du Mont

Tortillas pommes de terres et poivron

Tartare de tomates à la feta

Gaspacho Andalou

Cake au chèvre et raisins

Tomate cerise à la mozzarella

Cocktail de crevettes aux piquillos 



A base de poisson et produit de la mer :

Mini blinis à la mousse de saumon

Club sandwich saumon & mozzarella

Tartare de Dorade aux agrumes

Crostini de rouget en escabèche

Bouchée de crabe au fenouil et baies roses

Tartare de Saint-Jacques aux pommes et betteraves 

Queue de lotte à la crème de chorizo

Tartelette de thon mascarpone à l'Estragon



A base de viande :

Canapé landais au magret fumé et confit d'oignons

Pique Saint Antoine (grattons de Lormont et grenier Médocain)

Chou Bayonnais 

Club bœuf et roquette

Tartine de boudin aux pommes acidulées

Toast brioché de foie gras mi-cuit au Sainte Croix du Mont

Tartare de bœuf et coriandre, mousse Ciboulette



S.A.R.L Céline Réception

Jean-Christophe LOSTE

Tel: 06.03.49.91.36

jc.loste@celine-reception.fr

Les Amuses-Bouche Chauds

Les Classiques 1,20 € la pièce

Les signatures  1.40 € la pièce

A base de fruits et légumes :

Tatin de tomate cerise au thym

Croustillant de légumes à l'indienne

Champignon farci au pimentos del piquillos

Velouté de Petit Pois à la Fève de Tonka

Crème brûlée au thym

Consommé du Puy et dés de Comté affiné



A base de poisson et produit de la mer :

Tartine de Filet de rouget provençale 

Brochette de lotte au lard fumé

Mini bouchée aux fruits de mer

Beignet de calamar

Quiche de saumon et fondue de poireaux

Noix de pétoncles à la crème de morilles 



A base de viande :

Pique de pruneau au lard fumé

Mini chausson du Périgord (magret fumé & trappe d'Echourgnac) 

Mini bouché de ris de veau au Sauternes 

Mini burger de bœuf au brebis des Pyrénées

Pique de magret à la mangue 

Tartelette d'Escargot aux Pleurotes

Brochette de poulet mariné aux zest d'agrumes

Nem de Foie Gras 



S.A.R.L Céline Réception

Jean-Christophe LOSTE

Tel: 06.03.49.91.36

jc.loste@celine-reception.fr

Les 1001 Toasts

Présenté dans différentes jattes et accompagné de toasts grillés de différents types de pains.

Chacun pourra composer ses propres toasts ...

- ‡ Tartare de saumon aux herbes fraîches 1,80 € par personne
- ‡ Rillettes d'oie et toast de campagne grillé 1,50 € par personne
- ‡ Caviar d'aubergine à l'ail violet de Cadours 1,00 € par personne

Buffet du Maraîcher3,50 € par personne

Assortiments de légumes crus de notre maraîcher ...et de sauce maison. Chacun pourra picorer à loisir dans ce buffet plein de fraîcheur

Selon la saison vous y trouverez :

- ‡ Tomates cerise
- ‡ Concombre
- ‡ Billes de melon et pastèque
- ‡ Carottes
- ‡ Céleri branche
- ‡ Radis
- ‡ Et autres légumes selon le marché



Atelier de Jambon à la Coupe

Présenté entier et découpé devant vos convives. Accompagné de Toasts de Campagne Grillés et de beurre Echiré.

- ‡ Jambon de Bayonne 3,50 € par personne
- ‡ Jambon Serrano 4,50 € par personne
- ‡ Pata Négra 5,50 € par personne



La sandwicherie

Assortiment de mini sandwich selon vos envies

- ‡ Jambon, beurre..... 0,80 € par personne
- ‡ Thon mayonnaise..... 0.80 € par personne
- ‡ Saumon fumé, crème citronnée..... 0,80 € par personne
- ‡ Le basque (brebis, sauté de poivrons, et jambon) 0.95 € par personne



S.A.R.L Céline Réception

Jean-Christophe LOSTE

Tel: 06.03.49.91.36

jc.loste@celine-reception.fr

La Barque à Huîtres*

Ouvertes devant vos convives. Trois huîtres par personne. Accompagné de beurre Echiré, Pain de Seigle et petites Saucisses Grillées.

- ‡ Marennes d'Oléron 5,00 €
par personne
- ‡ Du Bassin d'Arcachon 6,00 €
par personne
- ‡ Du Banc d'Arguin 7.50 €
par personne
- ‡ De Normandie..... 5,00 €
par personne



**La provenance peut être modifiée selon les arrêtés des autorités sanitaires et les difficultés éventuelles d'approvisionnement. Le cas échéant vous en serez informé au préalable.*

Le Foie Gras*

Terrine de Foie-Gras Mi-Cuit accompagnée de confiture d'Echalotes, Toasts de Campagne Grillés. Possibilité de panacher les saveurs.

- ‡ A la fleur de Sel et Armagnac..... 4.50 € par personne
- ‡ Mariné au Malbec..... 4.50 € par personne
- ‡ Au Yozu 5.50 € par personne

**Toutes nos terrines sont faites maison à partir de Foie-Gras du Sud-ouest exclusivement.*

La Plancha Bodega:5,50 € par personne

Grillé devant vos convives vos convives pourront picorer à loisir.

- ‡ Lomos au Piment d'Espelette
- ‡ Chorizo
- ‡ Saucisses 100 % Canard façon Toulouse
- ‡ Gambas Flambées au Whisky



S.A.R.L Céline Réception

Jean-Christophe LOSTE

Tel: 06.03.49.91.36

jc.loste@celine-reception.fr

La Plancha Terre & Mer :7,50 € par personne

Grillé devant vos convives vos convives pourront picorer à loisir.

- ✦ Chorizo de Canard
- ✦ Pique de Pruneau à la Poitrine Fumé
- ✦ Gambas Marinées
- ✦ Brochette de Lotte au Lard Fumé



Le Saumon : 4,50 € par personne

Découpé à la vue de vos convives.

- ✦ En Tartare
- ✦ Mariné façon Gravlax
- ✦ Fumé par nos soins



Les Fromages

- ✦ Plateau 3 variétés : **3,50 € par personne**
- ✦ Plateau 5 variétés : **5,50 € par personne**
- ✦ Plateau 7 variétés : **7,00 € par personne**

Le sucré

Les amuses bouche sucrés :0.95 € par personne

- ✦ Croquant au Chocolat
- ✦ Mousse au Chocolat à la crème d'Orange
- ✦ Cannelés
- ✦ Tartelette Citron
- ✦ Soupe de fraise au Vieux Bordeaux en saison uniquement
- ✦ Assortiment de Macarons
- ✦ Tartare d'Ananas au Gingembre
- ✦ Mousse de Framboise et crème citronnée
- ✦ Tartelette de Fruit Frais
- ✦ Et bien d'autre sur demande



S.A.R.L Céline Réception

Jean-Christophe LOSTE

Tel: 06.03.49.91.36

jc.loste@celine-reception.fr



Le personnel

Forfait par tranche de 50 convives: 180 €

Incluant serveur et cuisinier sur une vacation de 6 heures

Nos Besoins & Tarifs

Nos Besoins

Un espace traiteur (à voir sur place)

Un accès direct de la cuisine à l'Extérieur (camion frigo à proximité)

Une prise de courant de 16 A sous 220 V

Un évier avec eau froide et chaude

Nos tarifs comprennent :

La verrerie et le matériel pour les ateliers le cas échéant.

Le matériel de cuisine

Le nappage coton blanc pour les buffets et les serviettes à usage unique.

Les Eaux Minérales plates.

Le service de vos boissons sans droits de bouchon

Ces tarifs ne comprennent pas :

Le mobilier (tables et chaises), les boissons, la décoration des tables,

La location de la salle.

Le Vin, Le Champagne, les Digestifs, les boissons du Bar de Nuit.

L'évacuation des déchets (verres et alimentaires)



S.A.R.L Céline Réception

Jean-Christophe LOSTE

Tel: 06.03.49.91.36

jc.loste@celine-reception.fr