



Composez votre propre mini sandwich froid et explorez les goûts et traditions des cuisines du monde.

Bánh mì, pita, batbout, taco ... une sélection variée de pains, viandes, légumes & sauces aux saveurs d'ailleurs, pour créer l'association idéale!

Une expérience gourmande et interactive où chaque bouchée raconte une histoire!

- A partir de 60 convives 3 mini sandwichs du monde
- Réalisable en extérieur ou en intérieur
- Délai de commande : 15 jours
- 1 cuisinier pour 120 portions présence de 3h maximum
- Tarif: 320,00 € HT pour 60 portions



Devenez le créateur de votre propre tartelette aux influences du monde!

Un atelier ludique mêlant savoir-faire et plaisir, où chaque étape vous invite à personnaliser votre tartelette :

- Choisissez votre base : du croquant sablé breton à la légèreté d'une pâte feuilletée
- Sélectionnez votre garniture : Crème pistache (Moyen-Orient), Dulce de leche (Amérique Latine) Mousse coco et citron vert (Asie)
- Ajoutez du croquant : Cassez vous-même vos fruits secs avec un petit marteau!
- Assemblez votre tartelette & savourez votre création unique et gourmande!
- A partir de 30 convives 3 tartelettes du monde
- Réalisable en extérieur ou en intérieur
- Délai de commande : 15 jours
- 1 cuisinier pour 90 portions présence de 3h maximum
- Tarif: 120,00 € HT pour 30 portions



Plongez dans l'univers des *mezzés* & des *dips* avec une dégustation gourmande et colorée!

Offrez à vos convives un voyage culinaire à travers une sélection de tartinades du monde accompagnées de pain variés et de crudités de saison : houmous, baigan bharta, guacamole, shakshouka, jajik, mouhamara, baba ghanouj & bien d'autres

Une moment de partage & de découverte autour de saveurs authentiques !

- A partir de 30 convives 3 tartinades du monde
- Réalisable en extérieur ou en intérieur
- Délai de commande : 7 jours
- Prestation de service obligatoire
- Tarif: 100,00 € HT pour 30 portions



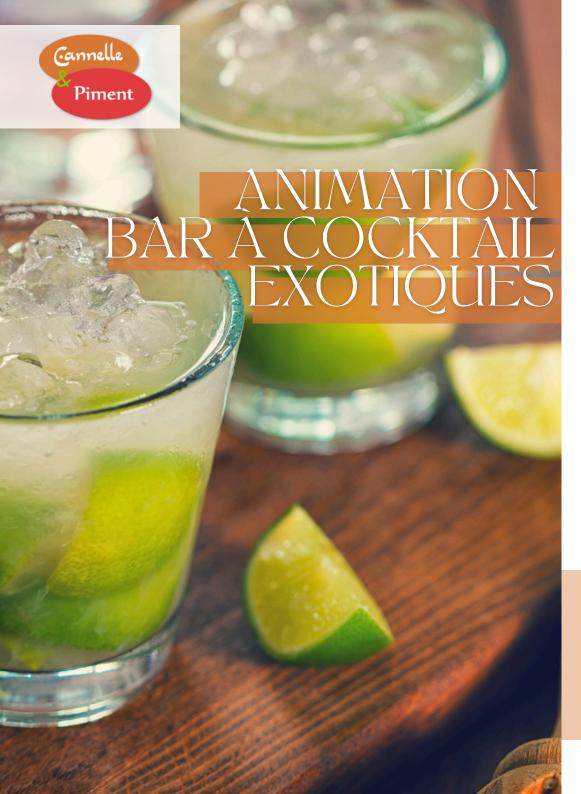
Vivez une expérience culinaire en direct avec des brochettes grillées à la plancha accompagnées de sauces & marinades inspirées des cuisines du monde.

Au choix : brochette de viandes marinées ou de légumes grillés, une sélection de marinades, assaisonnements & sauces emblématiques.

Parmi les inspirations : Satay thaïlandais, Tandoori indien, chich taouk syrien, chimichurri argentin, yakitori japonais

Un spectacle gourmand & parfumé à partager dans une ambiance chaleureuse & festive!

- A partir de 30 convives 3 brochettes
- Réalisable en extérieur & avec un accès à l'électricité
- Délai de commande : 10 jours
- Prestation de service obligatoire
- Tarif: 160,00 € HT pour 30 portions



Ajoutez une touche exotique à votre événement avec un bar mobile à mojito & cocktails exotiques!

Savourez les saveurs ensoleilées des Caraïbes et de l'Amérique latine à travers des cocktails emblématiques préparés en direct : Mojito, Pina colada, Caïpirinha, Daïquiri et bien plus encore.

Réalisation par Juan & en partenariat avec *le cubain du vin,* pour une expérience authentique et festive!

- Minimum 30 cocktails
- Réalisable en extérieur ou intérieur
- Délai de commande : 10 jours
- Prestation de service obligatoire
- Tarif: 14,00 € HT le cocktail