

PREPAREZ VOTRE SOIREE



La semaine précédente

Avec votre traiteur **Caprices Gourmets**

- Déterminez le nombre d'invités.
- Commandez vos assortiments de canapés, minis chauds et froids, navettes, mini brochettes salées et sucrées, pains surprises et mignardises.
- La Boutique Caprices Gourmets
 - vous donnera des conseils adaptés au nombre de vos invités et à votre budget.
 - Vous conseillera des vins et boissons pour ce cocktail.

Prévoyez

- un endroit pour maintenir à bonne température vos boissons
- des verres, nappages, serviettes, décorations... les fruits font aussi de très belles décorations en coupes.
- Prévoyez de fabriquer des glaçons en quantité (il existe dans le commerce des sachets glaçons).

La veille du cocktail

- Préparez la pièce où aura lieu la réception en plaçant ailleurs les meubles inutiles et en installant le buffet contre un mur pour libérer le plus possible d'espace.
- Achetez tous les ingrédients nécessaires pour la préparation des cocktails et la décoration éventuelle des verres (olives, cerises, feuilles de menthe, agrumes à découper en tranches, etc.).
- Mettez les boissons au frais pour les boissons fraîches et dans un endroit tempéré pour les autres, demandez avis pour la température des vins à Caprices Gourmets.

REUSSISSEZ VOS SOIREES COCKTAILS !

Le jour du cocktail

- Disposez sur le buffet le matériel, les verres et les ingrédients nécessaires à la fabrication des cocktails.
- Prenez livraison de vos plateaux cocktails chez Caprices Gourmets.
- Déposez sur le buffet les récipients de service contenant les biscuits salés et les divers plateaux cocktails : amuse-gueules, petits fours, navettes, chips, olives...
- Prévoyez un vestiaire simple et suffisant pour le nombre d'invités.

Caprices Gourmets vous propose sa carte de plateaux de cocktails

Pour un cocktail réussi

- Prévoyez 5 à 7 pièces en salé et 5 à 7 en sucré par personne.
- Une bouteille d'eau pour 6 personnes (faites un assortiment d'eau plate et pétillante)
- 2 verres d'alcool par personne.
- Pour le champagne prévoyez une bouteille pour 7 personnes. Mettez le au frais la veille.
- Une bouteille de jus de fruit non alcoolisé pour 6 personnes.

CANAPES (la pièce : 0,50 €)	Assortiment de 7 variétés (saumon fumé, rillettes crevettes, fromage frais..)
MINIS CHAUDS (la pièce : 0,50 €)	Assortiment de 6 variétés en mini feuilletés. Tomates, gruyère, jambon fumé, poivron... selon saison.
NAVETTES (la pièce : 0,80 €)	Petits pains briochés avec assortiment de fromages frais, concombres, salade...
MINI BROCHETTES SALEES (la pièce : 0,80 €)	Tomates, gruyère, jambon, poivron... selon saison.
MINI BROCHETTES SUCREES (la pièce : 0,80 €)	Melon, pastèque, fraise, bigarreaux ... selon saison.
PAINS SURPRISES à commander 4 jours à l'avance <i>impérativement.</i>	<ul style="list-style-type: none">• Charcuterie fromage 48 parts : 20 €• Mixte 48 parts : 24 €• Saumon fumé 48 parts : 25 €
MIGNARDISES (la pièce : 0,50 €)	Assortiment de pâtisseries (choux à la crème, fondants, éclairs, tartelettes...)

Et bien sûr sur place et en commande vins blancs, rosés, rouges, alcools, champagnes, etc

Les boissons ne sont pas comprises dans les prix indiqués.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Caprices Gourmets 02 33 58 92 88 AVRANCHES 50300