

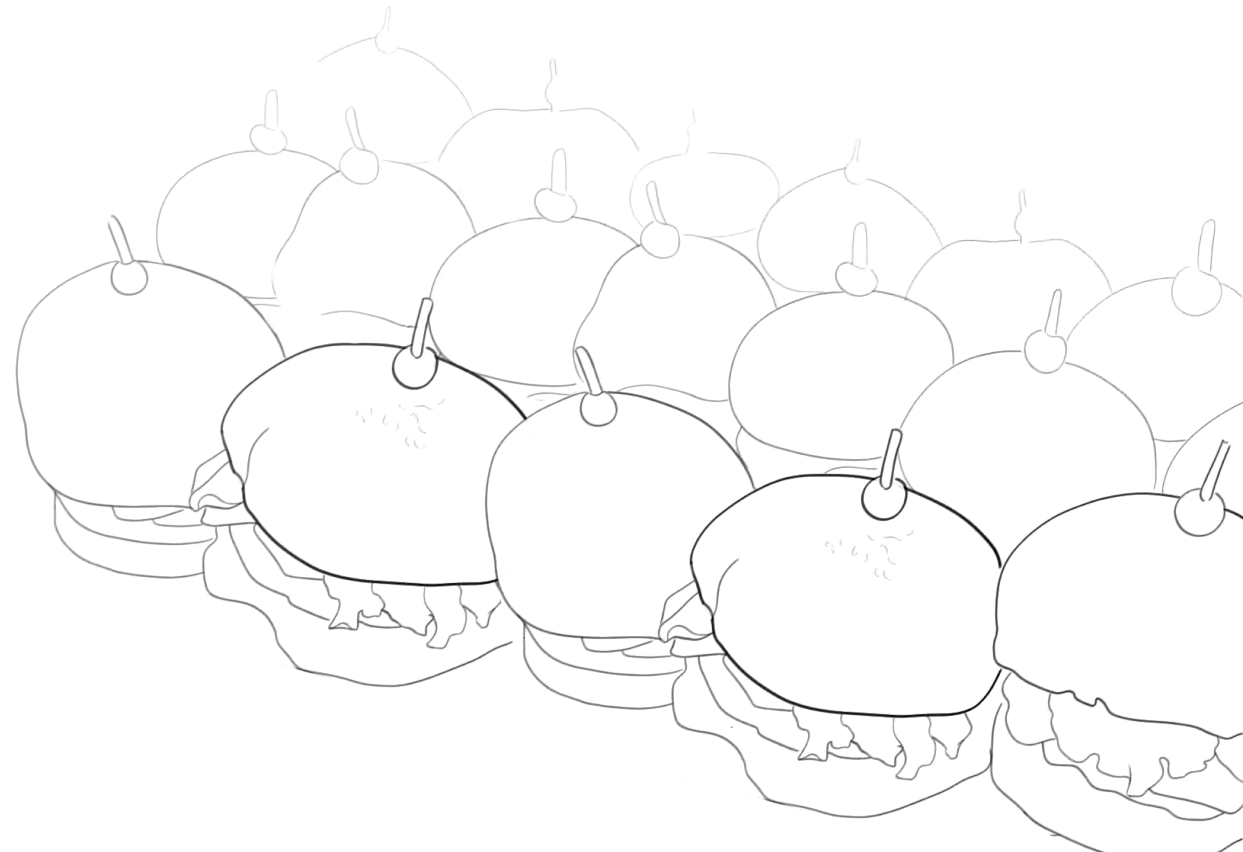
Cerkadia Events

Paris

Catalogue

OFFRE PIECES

COCKTAILS



Présentation du catalogue

Découvrez notre sélection exquise de pièces cocktails, parfaites pour tous vos événements. Des créations savoureuses et élégantes, préparées avec des ingrédients frais et de qualité. Profitez de notre service de livraison posée pour une réception sans souci.

Consultez notre catalogue et laissez-vous tenter !

Qui sommes-nous ?



Cerkadia Events est une entreprise moderne et dynamique, spécialisée dans la réalisation d'animations sur-mesure de qualité.

Cerkadia Events vous propose un spectacle visuel pour animer vos événements avec des animateurs qui sauront raviver les papilles de vos convives.





Sommaire

4 Pièces Froides

8 Nos Bars à Vin

5 Pièces Chaudes

9 Nos Bars à Champagne

6 Pièces Sucrées

10 Nos bars à soft

7 Options en Suppléments

11 CONTACTEZ-NOUS

**Cerkadia Events**

Paris

Pièces Froides

6 pièces 18 €
12 pièces 28 €
18 pièces 38 €

○ Verrine de Tartare de Saumon et Mangue

Tartare de saumon frais relevé d'une pointe de mangue pour un contraste sucré-salé.

○ Céviche de Saint-Jacques et Grenade

Cube de Saint-Jacques marinées au citron vert et parsemées de graines de grenade.

○ Mini-Sandwich de Foie Gras et Confit de Figue

Tranche de foie gras entre dans une navette briochée avec une pointe de confit de figue.

○ Cuillère de Homard et Citron Caviar

émietté de homard frais avec une touche de citron caviar.

○ Cuillère de Homard et Crème de Yuzu

émietté de homard délicatement posés sur une cuillère, nappés de crème acidulée au yuzu.



○ Mini Tartelette de Chèvre Frais et Confit de Tomates Cerises

Tartes fines garnies de fromage de chèvre frais et de tomates confites.

○ Brochette de Melon et Jambon de Parme

Mélange sucré-salé avec melon frais et jambon de Parme affiné.

○ Mini-Tartine de Roquefort et Poire

Roquefort crémeux sur une tranche de pain croustillant, avec une pointe de poire.

○ Roulade de Saumon Fumé et Perle de Citron Caviar

Saumon fumé enroulé autour d'une perle de citron caviar et légumes croquant.

○ Verrine de Crabe et Avocat à la Mangue

Chair de crabe et purée d'avocat, garnies de dés de mangue.

○ Mini-Tartelette de Saumon Fumé et Caviar d'Algues

Fine pâte croustillante garnie de saumon fumé et de caviar d'algues.

○ Brochette Tomate Cerise et Mozzarella di Bufala

Tomate cerise et mozzarella di bufala avec une feuille de basilic.



○ Mini-Pain au Foie Gras et Pain d'Épices

Tranches fines de pain d'épices garnies de foie gras.

○ Verrine de Crabe, Pomme Verte et Avocat.

Chair de crabe mélangée à une brunoise de pomme verte et de l'avocat, assaisonnée d'une vinaigrette citronnée, servie en couches pour une présentation colorée.

○ Bagel au Saumon et Fromage Frais à l'Aneth

Bagels garnis de saumon fumé, fromage frais et herbes aromatiques, pour une touche new-yorkaise chic.

○ Tartare de Bœuf au Parmesan et Câpres

Tartare de bœuf finement assaisonné, surmonté de copeaux de parmesan et de quelques câpres.

○ Verrine de Melon, Feta et Menthe Fraîche

Dés de melon et feta marinés à l'huile d'olive, décorés de menthe pour une touche de fraîcheur estivale.

○ Cuillère de Saumon Gravlax au Fenouil

Saumon gravlax servi sur une cuillère avec des lamelles de fenouil croquant.



Pour une vacation de 6h



Chef de cuisine
275€ HT



Maitre d'hôtel
225€ HT



Transport
150€ HT
à partir de

Pièces Chaudes

6 pièces 18 €
12 pièces 28 €
18 pièces 38 €

○ **Mini-Brochette de Gambas et Aioli Citronné**

Gambas grillées avec une sauce aioli légère au citron.

○ **Petite Boule de Risotto Truffé**

Boules de risotto parfumées à la truffe, croustillantes à l'extérieur.

○ **Mini Croque-Monsieur Truffé**

Croque-monsieur raffiné avec une touche de truffe.

○ **Bouchée de Polenta au Parmesan et Cèpes**

Polenta crémeuse garnie de cèpes poêlés et de copeaux de parmesan.



○ **Mini Cheese Burger au Bœuf**

Mini burger gourmet avec un steak de bœuf et Cheese

○ **Croustillant de Crevettes panure Black, chutney mangue**

Crevettes croustillantes relevées d'un chutney de mangue pour une touche sucrée.

○ **Brochette de Poulet Satay et Sauce Cacahuète**

Poulet mariné au satay, servi avec une sauce cacahuète.

○ **Petite Boule de Polenta aux Cèpes**

Boules de polenta crémeuse, garnies de cèpes.

○ **Crevettes au Gingembre et Sésame Noir**

Crevettes sautées au gingembre, enrobées de graines de sésame noir.

○ **Nems de Légumes et Sauce Thai**

Nems croustillants aux légumes, servis avec une sauce thai.

○ **Mini-Pizza de Truffe et Fromage**

Pizza fine garnie de truffe et de fromage fondant.

○ **Mini Quiche à la Truffe et Cèpes**

Mini quiches garnies de truffe et de cèpes pour une bouchée parfumée et fondante.

○ **Cassiolette de Saint-Jacques et Purée de Topinambour**

Saint-Jacques poêlées servies dans une petite cassiolette avec une purée onctueuse de topinambour.

○ **Petites Tartelettes de Fromage à Raclette et Pommes de Terre**

Tartelettes garnies de pommes de terre et de fromage à raclette, fondantes et parfumées.

○ **Mini-Brochette de saumon au Sésame et Miel**

Morceaux de saumon marinés au miel et enrobés de sésame doré.

○ **Canapés de Crème de Pois Chiches et Tomate Séchée**

Tartinade de pois chiches garnie d'une tranche de tomate séchée et de roquette.

○ **Crostini au Jambon de Serrano et Melon**

Fine tranche de jambon Serrano sur une base de melon avec un filet de miel

○ **Crostini de Burrata et Truffe**

Petite tranche de pain croustillant avec de la burrata



Pour une vacation de 6h



Chef de cuisine
275€ HT



Maitre d'hôtel
225€ HT



Transport
150€ HT
à partir de

Pièces Sucrées

6 pièces 18 €
12 pièces 28 €
18 pièces 38 €



- **Verrine de Tiramisu à la Framboise**
Tiramisu revisité avec des framboises fraîches et une crème légère.
- **Mini-Tartelette au Citron Meringuée**
Tartelettes de crème citron, garnies de meringue croquante.
- **Éclair Caramel Beurre Salé**
Mini-éclair fourré au caramel beurre salé.
- **Mini Tartelette Fraise et Basilic**
Tartelettes fines garnies de fraises fraîches et d'une touche de basilic.
- **Panna Cotta Vanille et Coulis de Mangue**
Verrines de panna cotta vanillée avec un coulis exotique de mangue.
- **Brochette de Fruits Exotiques et Menthe**
Brochette rafraîchissante avec des morceaux d'ananas, de kiwi et de menthe.
- **Mini-Choux à la Crème de Pistache**
Petits choux garnis d'une crème légère à la pistache.
- **Assortiment de macaron artisanux.**
- **Pavlova aux Fruits Exotiques**
Mini pavlovas garnies de crème et de fruits exotiques
- **Panna Cotta Citron Vert et Coulis de Framboise**
Panna cotta au citron vert avec un coulis de framboise.
- **Sablé au Caramel Beurre Salé**
Sablé breton avec une fine couche de caramel au beurre salé.
- **Mini-Cannelé au Rhum et Vanille**
Petit cannelé moelleux au parfum de rhum et de vanille.
- **Tartelette au Miel et Abricots Caramélisés**
Mini-tartelette garnie de crème au miel et d'abricots caramélisés.
- **Verrine de Crème au Citron et Crumble**
Crème citronnée onctueuse, surmontée d'un crumble croustillant
- **Financier Pistache et Griottes**
Financier moelleux à la pistache, garni de griottes confites.
- **Chou à la Crème de Praliné**
Petit chou fourré d'une crème légère au praliné, décoré de copeaux de noisettes.
- **Mini-Tartelette Caramel Beurre Salé et Chocolat**
Tartelette de caramel beurre salé et ganache au chocolat noir.



Pour une vacation de 6h


Chef de cuisine
275€ HT


Maitre d'hôtel
225€ HT


Transport
150€ HT
à partir de

Options en Suppléments

Options salées (prix HT)

- Planche de 3 charcuteries AOP : **4€**
80 gr/personne
- Planche de 3 fromages affinés ou AOC : **4€**
70 gr/personne
- Planche de saumon fumé maison au bois de hêtre et blinis : **90€**
filet de 2 kg
- Dégustation de foie gras maison mi-cuit : **30€**
400/500g

Options sucrées (prix HT)

- Assortiment de 35 macarons artisanaux : **30€**
- Plateau de 40 mignardises du moment : **65€**

Options Alcool (prix HT)

- Bar à bière en fût : **5€**
1 verre de 25cl par personne
- Bar à vin : **5€**
1 verre de 12cl par personne
Carte ci-dessous
- Bar à Champagne : **7€**
1 flûte par personne
à partir de



Nos Bars à Vin

1 verre de 12 cl par personne

Accords mets et vins
Chaque vin est sélectionné et dégusté par notre Chef.
Toutes autres références sur demande
En cas de rupture, un équivalent en domaine et qualité vous sera proposé



Vins Blancs :

○ Bourgogne Chardonnay :	5€
○ Riesling Château Weber :	5€
○ Petit Chablis Domaine Brocard :	7€
○ Chablis Domaine Brocard :	8€
○ Les Hauts de Monteillet blanc, sélection Stéphane Montez :	8€
○ Saint-Joseph blanc, sélection Stéphane Montez :	10€

Vins Rouges :

○ Malbec argentin Mendoza :	5€
○ Mouton Cadet Baron Rothschild :	7€
○ Lalande de Pomerol Château Massonie :	9€
○ Saint-Joseph Cave Saint-Désirat :	9€
○ Côte-Rôtie « Fortis », sélection Stéphane Montez (multiple de 6) :	14€

∞

Vins Rosés :

○ Rosé Cinsault :	5€
○ Côte de Provence rosé Château Castel des Maures :	5€
○ Rosé Minuty Côte de Provence :	7€



Nos Bars à Champagne

1 flûte par personne

La sélection du Chef

- Veuve Pelletier brut : 7 €
- Veuve Pelletier rosé : 8,5 €
- Veuve Pelletier blanc de blanc : 9,5 €

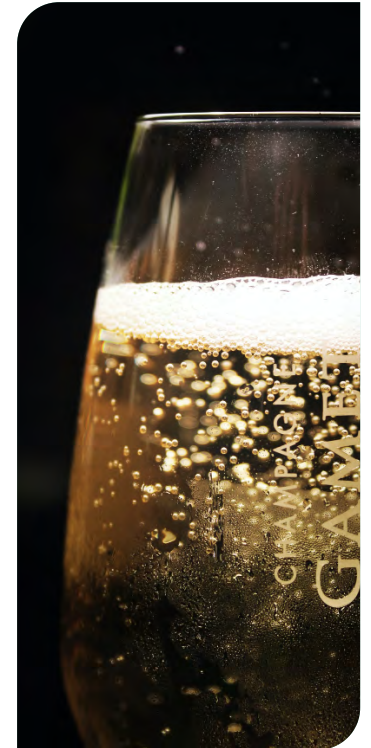
La sélection Prestige du Chef

- Ruinart brut : 16 €
- Ruinart rosé : 19 €
- Ruinart blanc de blanc : 22 €

Autres références sur demande

Options

Vos bulles agrémentées de crèmes, liqueurs ou purée de fruits (sur demande)



Nos bars à soft

4 € par personne

verrerie incluse a raison de 2 verre
de 250 ML par personne

Découvrez notre large gamme de boissons non alcoolisées, conçues pour satisfaire tous les goûts et accompagner chaque instant de votre événement. Des classiques indémodables aux saveurs plus originales, nous vous proposons un éventail de choix pour étancher toutes les soifs.

- Eau plate
- Eau gazeuse
- Citronnade maison
- The glacée maison
- Jus de fruits frais
- Coca Cola
- Coca Zéro



Cerkadia Events

Paris

CONTACTEZ-NOUS


 **Nadia HOSNI**
Responsable opérationnel et financier
06 30 40 43 56

Karl HERBRETAU
Fondateur et Chef executif
06 49 95 45 96

 cerkadia.events@gmail.com

 cerkadia-events.fr

 Cerkadia-Events

 @cerkadia_events

 Cerkadia-EVENTS

Contact graphiste :
Maureen Molina
06.49.89.31.84
monfraise.graphisme@gmail.com

