

PRESTATIONS 2024 2025

VOS
REPAS DE FÊTES,
MARIAGES

à L'APOSTrophe
OU DANS L'ENDROIT DE VOTRE CHOIX



PRESTATIONS & TARIFS

LES COCKTAILS DINATOIRES



LE GOURMAND

Minimum 40 personnes

- 24 pièces/personne,
 - une sélection variée sans avoir à choisir
 - Forfait boisson disponible, nous consulter
- Ou possibilité d'apporter vos propres boissons, nous en assurons le rafraîchissement et le service

LES PETITS SALÉS

- Sablé parmesan, mousse champignons, cécina de bœuf
- Focaccia à la truite d'Ispéguy, mousse kombava
- Palet de polenta, foie gras des Landes, figues et popcorn
- Tartelette végétale à la noisette et houmous raz el han out
- Brioche aux olives, maquereau et guimauve moutarde à l'ancienne



LES VERRINES

- Fregola sarda à l'ail des ours, ketchup carottes curry
- Crevettes marinés à l'huile de grenade et crémeux avocat
- Panna Cotta au chèvre d'Urrugne, betteraves et vodka Pyla
- Mousse de jambon Serrano, coulis piquillos et chips

PRESTATIONS & TARIFS

LES COCKTAILS DINATOIRES

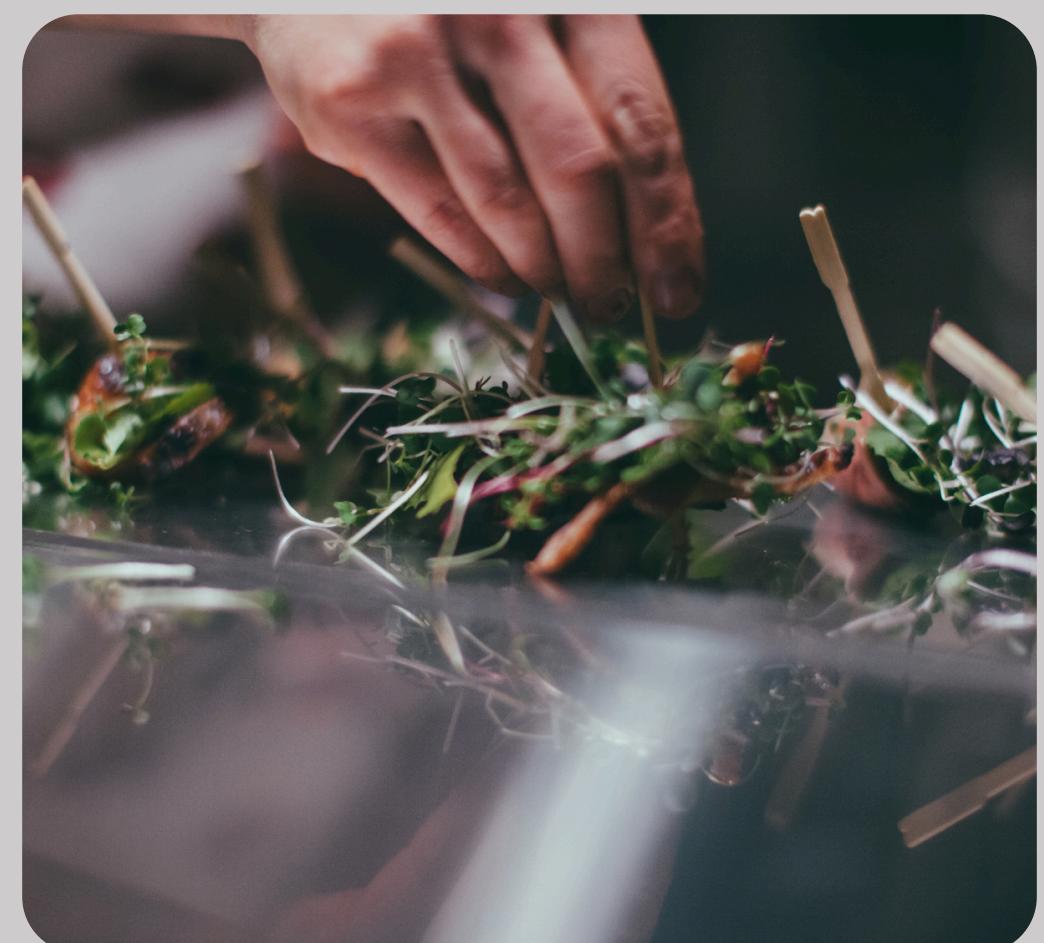


LES GOURMANDISES SALÉES

- Carpaccio de St jaques aux fruits de la passion, caviar de la maison Barthouil
- La déclinaison de champignons, cuit, cru et crémeux
- Œuf de caille au plat, piperade et lard fumé
- Le risotto au bleu des Basques et crumble noix

A LA PLANCHA

- Brochette de gambas, civet et crumble citron estragon
- Brochette de canette au miel d'Ascain et sésame
- Tataki de bœuf mature, patate douce, skyr ail noir
- Poulpe et chorizo ibérique, pesto tomates confites
- Sucette de lapin au foie gras et oignons caramélisées



LES ATELIERS

- Les cornets de jambon, coppa, cécina de bœuf, légumes et fruits selon saison
- Huitres de Normandie sur glace, citron et vinaigre à l'échalote
- La broche de chevreau d'Urrugne à la cuillère dans l'esprit d'un méchoui





PRESTATIONS & TARIFS

LES COCKTAILS DINATOIRES



BUFFET DE MIGNARDISES

Peut être présenté en version gâteau pour une mise en scène originale.

- Le crousty chocolat coco
- Le cheesecake aux fruits de saison
- La verrine poire praliné aux noisettes du Piémont
- Biscuit miel d'Ascain, figues et fruits noirs
- Rose des sables tout chocolat 64%

INFORMATIONS

- Tout est prévu : mange-debout, nappes, serviettes cocktails, verres et vaisselle.
- Le personnel est inclus pour un service d'environ 7 heures.

Option possible pour un personnel dédié au service de nuit





PRESTATIONS & TARIFS

LES COCKTAILS DINATOIRES



LE PLAISIR

Minimum 30 personnes

- Forfait boisson disponible,
nous consulter

Ou possibilité d'apporter vos
propres boissons, nous en
assurons le rafraîchissement et
le service

LES PETITS SALÉS

- Sablé parmesan, mousse champignons,
cécina de bœuf
- Focaccia à la truite d'Ispéguy, mousse
kombava
- Palet de polenta, foie gras des Landes,
figues et popcorn
- Tartelette végétale à la noisette et
houmous raz el han out
- Brioche aux olives, maquereau et
guimauve moutarde à l'ancienne



LES VERRINES

- Fregola sarda à l'ail des ours, ketchup
carottes curry
- Crevettes marinés à l'huile de grenade et
crémeux avocat
- Panna Cotta au chèvre d'Urrugne,
betteraves et vodka Pyla
- Mousse de jambon Serrano, coulis piquillos
et chips



PRESTATIONS & TARIFS

LES COCKTAILS DINATOIRES



LES GOURMANDISES SALÉES

- Carpaccio de St jaques aux fruits de la passion, caviar de la maison Barthouil
- La déclinaison de champignons, cuit, cru et crémeux
- Œuf de caille au plat, piperade et lard fumé
- Le risotto au bleu des Basques et crumble noix

A LA PLANCHA

- Brochette de gambas, civet et crumble citron estragon
- Brochette de canette au miel d'Ascaïn et sésame
- Tataki de bœuf maturé, patate douce, skyr ail noir
- Chipirons à la persillade
- Cœur de canard pil pil



LES ATELIERS

- Les cornets de jambon, coppa, cécina de bœuf, légumes et fruits selon saison
- La truite des pyrénées en trois façons et ses condiments





PRESTATIONS & TARIFS

LES COCKTAILS DINATOIRES



BUFFET DE MIGNARDISES

Peut être présenté en version gâteau pour une mise en scène originale.

- Le crousty chocolat coco
- Le cheesecake aux fruits de saison
- La verrine poire praliné aux noisettes du Piémont
- Biscuit miel d'Ascain, figues et fruits noirs
- Rose des sables tout chocolat 64%

INFORMATIONS

- Tout est prévu : mange-debout, nappes, serviettes cocktails, verres et vaisselle.
- Le personnel est inclus pour un service d'environ 5 heures.

Option possible pour un personnel dédié au service de nuit





PRESTATIONS & TARIFS

COCKTAILS + ENTREE.PLAT.DESSERT

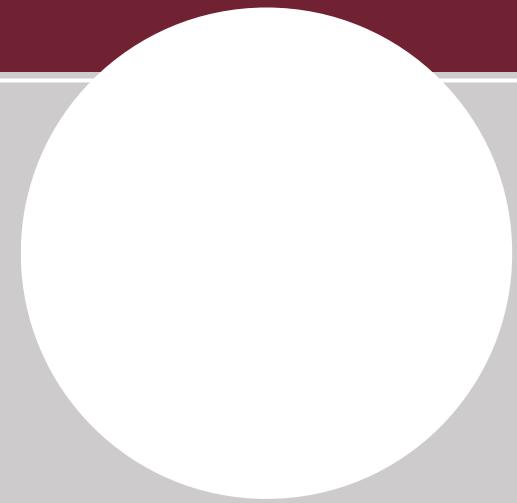


GOURMET

Minimum 30 personnes

- Cocktails 8 pièces
- Forfait boisson disponible,
nous consulter

Ou possibilité d'apporter vos
propres boissons, nous en
assurons le rafraîchissement et
le service



LES PETITS SALÉS - 4 AU CHOIX

- Sablé parmesan, mousse champignons, cécina de bœuf
- Focaccia à la truite d'Ispéguy, mousse kombava
- Palet de polenta, foie gras des Landes, figues et popcorn
- Tartelette végétale à la noisette et houmous raz el han out
- Brioche aux olives, maquereau et guimauve moutarde à l'ancienne



LES VERRINES - 3 AU CHOIX

- Fregola sarda à l'ail des ours, ketchup carottes curry
- Crevettes marinés à l'huile de grenade et crémeux avocat
- Panna Cotta au chèvre d'Urrugne, betteraves et vodka Pyla
- Mousse de jambon Serrano, coulis piquillos et chips

PRESTATIONS & TARIFS

COCKTAILS + ENTREE.PLAT.DESSERT



LES GOURMANDISES SALÉES - 2 AU CHOIX

- Carpaccio de St jaques aux fruits de la passion, caviar de la maison Barthouil
- La déclinaison de champignons, cuit, cru et crémeux
- Œuf de caille au plat, piperade et lard fumé
- Le risotto au bleu des Basques et crumble noix

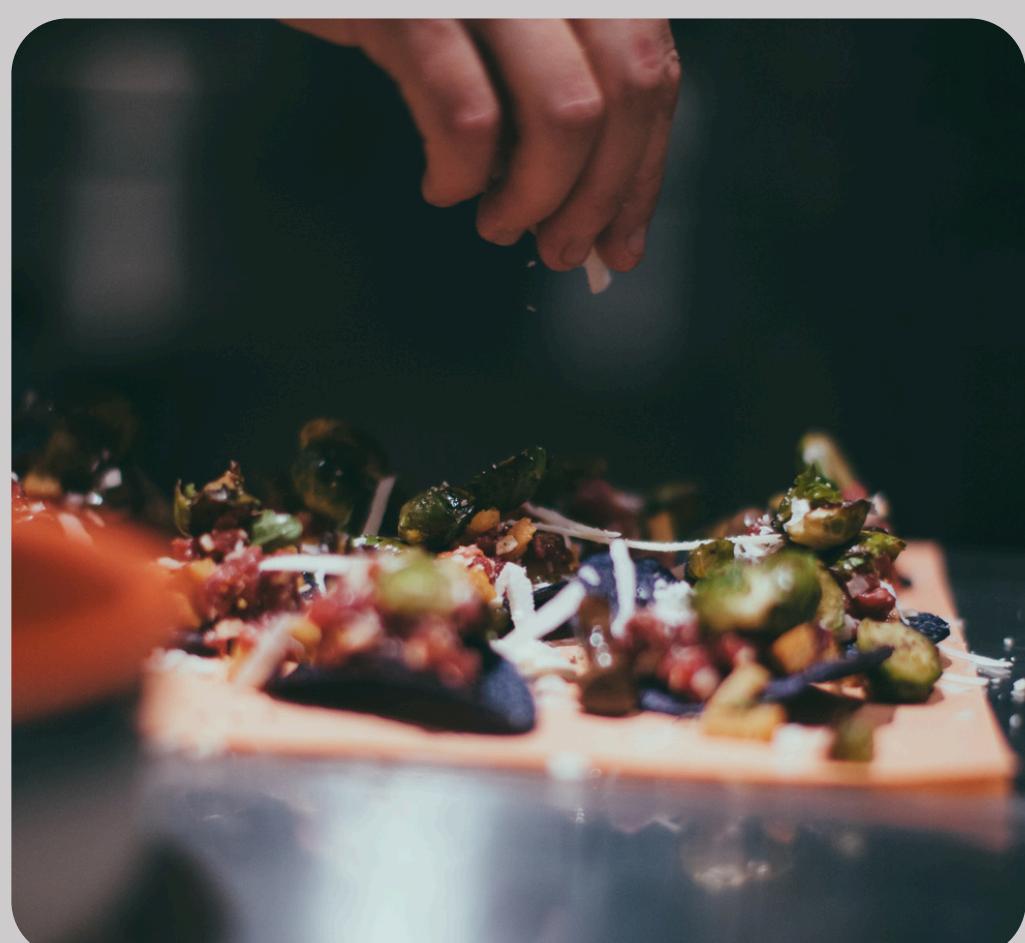
A LA PLANCHA - 2 AU CHOIX

- Brochette de gambas, civet et crumble citron estragon
- Brochette de canette au miel d'Ascaïn et sésame
- Tataki de bœuf maturé, patate douce, skyr ail noir
- Poulpe et chorizo ibérique, pesto tomates confites
- Sucette de lapin au foie gras et oignons caramélisées



LES ATELIERS - 1 AU CHOIX

- Les cornets de jambon, coppa, cécina de bœuf, légumes et fruits selon saison
- Huitres de Normandie sur glace, citron et vinaigre à l'échalote
- La truite des Pyrénées en trois façons et ses condiments





PRESTATIONS & TARIFS

COCKTAILS + ENTREE.PLAT.DESSERT



ENTREES

- La truite des Pyrénées confite à l'huile de verveine, pistou cacahuète et œufs de truite, émulsion marinière de coques au vin blanc
- L'œuf parfait, piperade en deux façons, chips de jambon Serrano et mousse jambon, pain aillé
- Pressé de foie gras de canard et confit de canard au pain d'épice, pomme et cidre Basque

PLATS

- Filet de volaille ou canette Basseri cuit basse température et rôti au thym, fregola sarda en salade, déclinaison de carottes et emulsion estragon, crumble citron estragon
- Queue de lotte rôtie, vierge de gambas et petits légumes aux gambas, déclinaison de patate douce et crudo de fenouil au xipister
- Grenadin de veau cuit doucement, champignons en différentes façons, croquette de pommes de terre au champignons et sauce aux cèpes

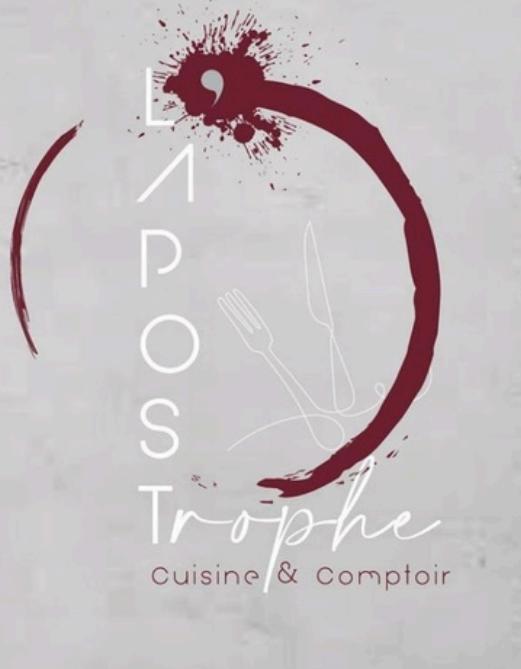


Assiette de 3 fromages du coin +5€



DESSERTS

- Trilogie de gourmandise de saison
- Entremets Chocolat Guayaquil 64% et fruits de la passion, biscuit croquant
- Dans l'esprit d'un cheesecake aux fruits de saison



PRESTATIONS & TARIFS

COCKTAILS + PLAT.DESSERT



SENSATION

Minimum 30 personnes

- Cocktails 12 pièces
- Forfait boisson disponible, nous consulter

Ou possibilité d'apporter vos propres boissons, nous en assurons le rafraîchissement et le service



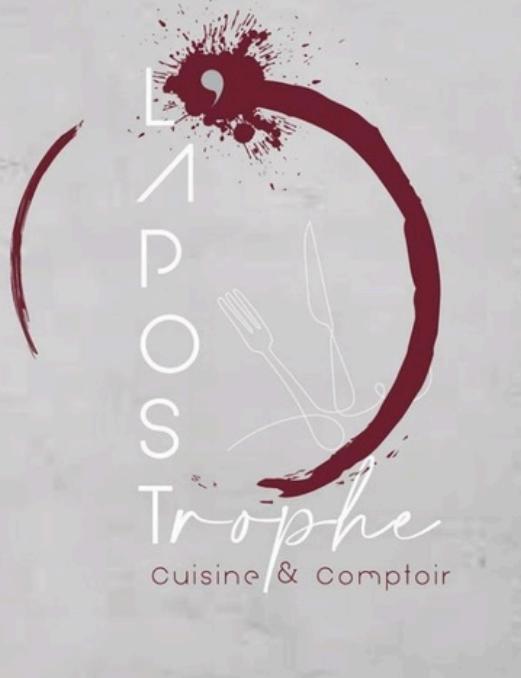
LES PETITS SALÉS - 3 AU CHOIX

- Sablé parmesan, mousse champignons, cécina de bœuf
- Focaccia à la truite d'Ispéguy, mousse kombava
- Palet de polenta, foie gras des Landes, figues et popcorn
- Tartelette végétale à la noisette et houmous raz el han out
- Brioche aux olives, maquereau et guimauve moutarde à l'ancienne



LES VERRINES - 2 AU CHOIX

- Fregola sarda à l'ail des ours, ketchup carottes curry
- Crevettes marinés à l'huile de grenade et crémeux avocat
- Panna Cotta au chèvre d'Urrugne, betteraves et vodka Pyla
- Mousse de jambon Serrano, coulis piquillos et chips



PRESTATIONS & TARIFS

COCKTAILS + PLAT.DESSERT



A LA PLANCHA - 2 AU CHOIX

- Brochette de gambas, civet et crumble citron estragon
- Brochette de canette au miel d'Ascaïn et sésame
- Tataki de bœuf maturé, patate douce, skyr ail noir
- Poulpe et chorizo ibérique, pesto tomates confites
- Sucette de lapin au foie gras et oignons caramélisées

LES ATELIERS - 1 AU CHOIX

- Les cornets de jambon, coppa, cécina de bœuf, légumes et fruits selon saison
- Huitres de Normandie sur glace, citron et vinaigre à l'échalote
- La broche de chevreau d'Urrugne à la cuillère dans l'esprit d'un méchoui





PRESTATIONS & TARIFS

COCKTAILS + PLAT.DESSERT

PLATS

- Filet de volaille ou canette Basseri cuit basse température et rôti au thym, fregola sarda en salade, déclinaison de carottes et emulsion estragon, crumble citron estragon
- Queue de lotte rôtie, vierge de gambas et petits légumes aux gambas, déclinaison de patate douce et crudo de fenouil au xipister
- Grenadin de veau cuit doucement, champignons en différentes façons, croquette de pommes de terre au champignons et sauce aux cèpes



Assiette de 3 fromages du coin +5€



DESSERTS

- Trilogie de gourmandise de saison
- Entremets Chocolat Guayaquil 64% et fruits de la passion, biscuit croquant
- Dans l'esprit d'un cheesecake aux fruits de saison



PRESTATIONS & TARIFS

COCKTAILS + PLAT.DESSERT

INFORMATIONS

- Tout est prévu : mange-debout, nappes, serviettes cocktails, verres et vaisselle.
- Le personnel est inclus pour un service d'environ 5 heures.

Option possible pour un personnel dédié au service de nuit

La disposition des tables et chaises se fait en collaboration avec vous, selon vos besoins.
Location de vaisselle en supplément disponible via notre prestataire pour les événements en extérieur





PRESTATIONS & TARIFS

POUR LES ENFANTS

LE MENU 15€

Assiette individuelle ou planche de charcuterie à partager

Poulet et potatoes maison

Brownie chocolat noisette

POUR LE DJ, PHOTOGRAPHE, BABY SITTER

LE MENU 25€

Entrée / Plat / Desert du moment



PRESTATIONS & TARIFS

- Chez L'Apostrophe, nous mettons tout notre cœur à faire de chaque événement un moment unique et gourmand.
- William, Émilie et toute notre équipe sont à vos côtés pour vous accompagner avec passion et professionnalisme. Que ce soit pour un cocktail, un buffet ou un repas complet, nous mettons un point d'honneur à satisfaire vos envies et à vous offrir une expérience culinaire inoubliable.
- Votre confiance est notre plus belle récompense, et nous serons ravis de collaborer avec vous pour faire de votre prochain événement un succès.
- N'hésitez pas à nous contacter, nous sommes là pour vous aider à chaque étape !
- À très bientôt chez L'Apostrophe !

