



L'ÉLÉGANCE
GOURMANDE
& CRÉATIVE



The image features three spherical cocktail garnishes, possibly made of chocolate or a thick sauce, each perched on a small, square, orange-colored pedestal. The spheres are arranged in a diagonal line from the foreground to the background. Each sphere has a thin, dark, textured stick or straw inserted through its center. The background is a soft, out-of-focus mix of warm yellow and orange tones, suggesting a sunset or a lit-up interior. In the lower-left foreground, there are some thin, dry, brownish-orange plant-like structures. A semi-transparent orange banner with white text is positioned across the middle of the image.

COCKTAILS & COMMUNICATION



C'EST AVANT TOUT

Le respect du cahier
des charges de l'image
de nos clients et de vos sites
d'accueil lors de chacune
de nos prestations.

Professionnels
et Particuliers,
des clients fidèles
et satisfaits
depuis 30 ans.

Des produits **frais** travaillés avec
talent par de grands **chefs**, au sein
de notre propre laboratoire.

Une carte régulièrement
renouvelée et inventive,
en harmonie avec les saisons
et les tendances.

Une équipe dédiée à l'écoute de
vos envies, qui vous accompagne
pas à pas dans l'**organisation** de
vos évènements.

Une qualité de service
irréprochable à travers
le **professionnalisme**
de l'ensemble de nos équipes.



PASSIONNÉMENT SAVOUREUX !





ENTRE VOUS ET NOUS



LES ENGAGEMENTS COCKTAILS & COMMUNICATION

Des prestations sur mesure

Professionnels et particuliers, Cocktails & Communication vous accompagne dans la définition de vos événements en tenant compte de vos envies et de vos exigences. Notre équipe se positionne en véritable partenaire de vos réceptions pour un résultat sur mesure, délicieux et raffiné.

L'Innovation et la créativité

Cocktails & Communication dispose de son propre laboratoire. Les Chefs et leurs brigades conjuguent ainsi avec savoir-faire et passion un florilège de mets et de saveurs afin d'élaborer une carte toujours plus variée et inventive.



La qualité des produits et du service

Pour Cocktails & Communication, le succès d'un événement repose sur la qualité des mets, de l'esthétique et du service.

Notre carte se compose ainsi exclusivement de produits frais et de saison que nous sélectionnons avec une attention toute particulière.

Des choix responsables et respectueux

Sensible à la cause humaine et environnementale, Cocktails & Communication propose de nombreux produits de consommation et des Arts de la table issus du commerce équitable et responsable. Plus de 30% de notre carte se compose par ailleurs de matières premières issues de l'agriculture biologique.





PETITS DÉJEUNERS



**NOTRE
PETIT DÉJEUNER
POUR DÉMARRER
EN BEAUTÉ !**

Servi dans de la porcelaine
blanche (existe aussi
en matériel à usage unique)
sur un buffet joliment dressé
ou directement à table,
notre petit déjeuner
traditionnel se compose :

**D'un large éventail
de mini viennoiseries :**
Croissants
Pains au chocolat
Chaussons aux pommes
Pains aux raisins...

**De boissons chaudes
et fraîches à volonté :**
Café
Thé
Lait
Jus d'orange
Jus de pamplemousse
Jus de carotte
Jus de pomme
Smoothies
Eau Minérale...



BRUNCH





**AU MENU DE
NOTRE BRUNCH
TRADITIONNEL ET
GOURMAND...**

Le salé

Œufs brouillés au bacon,
Omelette jambon-gruyère,
Plateau de fromages Affinés,
Nos salades de saisons...

Les viennoiseries

Croissants, pains au chocolat,
Chaussons aux pommes,
Pains aux raisins...

Les gourmandises

Pancakes au sirop d'érable,
Cookies,
Gaufres et crêpes...

Les légèretés

Fromage blanc,
Corbeille de Fruits...

Les boissons

Jus de fruits
(orange, pamplemousse,
carotte, pomme),
Eau minérale (plate et gazeuse),
Boissons chaudes
(café, thé, chocolat, lait)...



COCKTAILS





DES CRÉATIONS COCKTAIL À RAVIR LES YEUX ET LES PAPILLES

**Un Buffet animé
devant vos convives !**

Animation plancha
poissons et viandes marinés
cuits minute à la plancha

Animation japonisante
réalisation minute de sushis
et makis variés

Animation les carmines
réalisation minute
d'un tartare de canard
à la mangue servi dans sa feuille
de carmines et assaisonné
d'une vinaigrette à l'huile de
sésame et vinaigre de cidre

Animation végétarienne
assortiment de légumes
croquants accompagné de
vinaigrettes originales présenté
dans une demi-sphère



Quelques-unes de nos mises en bouche...

- Magret de canard fumé
et beurre de mangue
- Croquants de courgette
salpicon de coques et girolles
- Chouchous de foie gras
et cerise amarena
- Pouss-pouss de saumon
et purée de dattes au cumin
- Panaché de sucettes de foie
gras aux pistaches, noisettes
et amandes grillées
- Rolls baltiques
- Cristalline de Saint-Jacques
et rubis de poivrons



Quelques-unes de nos douceurs...

- Pyramide de macarons
- Paris-Brest à ma façon
- Cheesecake aux cassis
- Palets chocolat au miel d'acacia
- Fruits rouges en coque
de kiwi et pétales de roses
- Ganache au chocolat blanc
et framboises pépins
- Ti' punch coco au rhum agricole
- Tiramisu abricots
et confiture de lait
- Transparence de trio
de chocolats



REPAS



DES MENUS POUR TOUS LES GOÛTS

...à la Dégustation Originale !

Trio de foie gras avec
ses toasts (speculoos,
porto, chocolat)

Médailillon de lotte lardée,
timbale de riz sauvage
et tomates grappes

Fromages de nos provinces
et jeunes pousses
de salade verte

Chou framboise-citron vert,
crème acidulée au fromage
blanc, coulis cactus-banane



De la Gastronomie Traditionnelle...

Tartare de cabillaud, minestrone
de courgettes et mesclun d'herbes

Côte de veau à la normande et sa
purée de pomme de terre truffée

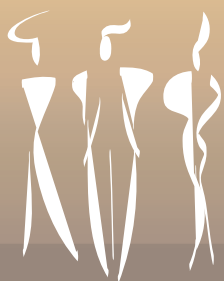
Assiette gourmande : mini opéra,
mini framboisier avec son coulis,
brochette de fruits frais...





HISTOIRE & PRESTIGE





**COCKTAILS &
COMMUNICATION
PARTENAIRE
PRIVILEGIÉ
DU MUSÉE
DE L'ARMÉE,
HÔTEL NATIONAL
DES INVALIDES,**

Au cœur de sites
grandioses ou dans
un décor plus intimiste,
notre objectif est le même :
**FAIRE DE VOS RÉCEPTIONS
UN ÉVÈNEMENT DÉLICIEUX
ET ÉLÉGANT !**



Figurant parmi les traiteurs agréés du musée de l'Armée Cocktails & Communication organise régulièrement des événements dans les salons de ce lieu chargé d'histoire et de prestige !

Qu'il s'agisse de réceptions d'entreprises

- Lancement Produit,
 - Fête de fin d'année,
 - Séminaire,
 - Conférence...
- ou de festivités organisées par des particuliers - mariage, baptême, anniversaire... -





ILS NOUS FONT CONFIANCE...

ACADÉMIE DES TECHNOLOGIES • ACOFI • ADIDAS • AFTI • AMACLIO • ANDRA • AMBAS-
SADE DE MALTE • ARTE • ARKEMA • ASSEMBLÉE NATIONALE • ASSOCIATION MÉDICALE
INTERNATIONALE • ASTECH • AVOKAB • BANQUE PALATINE • BARCLAYS BANK • BNP
PARIBAS • CABINET PIERSON • CEA • CRISTALLERIE DAUM • CIAMT • CIE BOURSE DE
PARIS • CIE DES ARCHITECTES EN CHEF DES MONUMENTS HISTORIQUES • CIRQUE
D'HIVER • CLINICPROSPORT • CLUB MED • CNEA • CNES • CNRS • COFIDIS • CRÉDIT
AGRICOLE • DGA • ÉDITIONS BRAGELONNE • EDS CONSULTING • ENSTA • ERES •
EURONEXT • EURONGOS • FONDATION CHARLES DE GAULLE • FONDATION DE LA
FRANCE LIBRE • FONDATION ORANGE • FRANCE TELECOM • GECINA • GROUPE APRIL
ASSURANCES • HAWK SAS • HETIC SAS • HEWLETT PACKARD • HOTEL NATIONAL DES
INVALIDES • HOPITAL ROBERT DEBRÉ • INTEL • JULES & MOI • KINGCOM • LA
CONCIERGERIE • LABORATOIRE PASTEUR SANOFI • LE FIGARO • LE NAIN BLEU • LE
PUBLIC SYSTÈME • LINDE HOMEGARD FRANCE • MAIRIE D'ISSY LES MOULINEAUX •
MAISON DE LA NOUVELLE CALÉDONIE • MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE • MINISTÈRE DE
LA DÉFENSE • MINISTÈRE DE LA SANTÉ • MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE •
MUSÉE CARNAVALET • MUSÉE PABLO PICASSO • NOUVELLE CATHÉDRALE ORTHOXE DE
PARIS • OBSERVATOIRE DE PARIS • ONERA • OPÉRA BASTILLE • PALAIS DE LA DÉCOU-
VERTE • POLYNOME • PROXIMUM • SGA • SALON DU BOURGET • SPRING TECHNOLOGIES
• SYNTEC • TEYNIER PIC AVOCATS • UFIP • VINCI • VWR INTERNATIONAL • ZITROCOM •••



TOUTE NOTRE ÉQUIPE RESTE À VOTRE ÉCOUTE...

4, rue des Montibœufs • 75020 Paris
T 01 40 30 16 36 • F 01 43 64 93 51
rs@cocktails-communication.com
www.cocktails-communication.com