



&

L'ÉLÉGANCE
GOURMANDE
& CRÉATIVE



BIENVENUE



PLAISIR,
PARTAGE,
PROFESSIONNALISME,
CRÉATION,
SAVEURS,
SAISONNALITÉ,
HARMONIE...

Autant de mots qui définissent
précisément la **PASSION**
gastronomique de Roger Soissons
et son équipe dont la mission depuis
20 ans est de faire de vos événements
d'entreprises et vos réceptions privées,
des rendez-vous **GOURMANDS**,
UNIQUES ET ORIGINAUX.



SUCRÉ, SALÉ,
CHAUD, FROID,
BRUNCH, DÎNER,
COCKTAIL...

•
NOS POSSIBILITÉS
N'ONT DE LIMITES
QUE CELLES
DE VOS ENVIES
ET DE VOTRE
IMAGINATION !



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

L'ÉLÉGANCE GOURMANDE ET CRÉATIVE

EN BREF



COCKTAILS & COMMUNICATION C'EST AVANT TOUT :

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.



Le Champagne Thiénot allie finesse, fruit et fraîcheur.

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 20 ans.



PASSIONNÉMENT SAVOUREUX !



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

L'ÉLÉGANCE GOURMANDE ET CRÉATIVE

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. Du petit déjeuner pour quelques convives au cocktail de 4000 personnes en passant par un brunch en plein air ou un diner gastronomique, 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. S'accordant aux envies de chacun ainsi qu'au rythme des tendances, ils tiennent à disposition de tous une offre vaste et évolutive qui séduira les gastronomes traditionnels autant que les fines

bouches en quête de dégustations originales.

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. Nous accordons parallèlement une grande importance aux Arts de la table ainsi qu'au professionnalisme et à la présentation irréprochable de nos équipes de cuisiniers, maîtres d'hôtel et serveurs qui vous accompagnent tout au long de la réception.

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. Nous appliquons le tri des déchets et laissons place nette au terme de nos prestations. Enfin, nous mettons un point d'honneur à respecter de manière stricte le cahier des charges des sites d'accueil et de nos clients.



PASSION & QUALITÉ



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

L'ÉLÉGANCE GOURMANDE ET CRÉATIVE

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...



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

L'ÉLÉGANCE GOURMANDE ET CRÉATIVE

BRUNCHS

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 au Pomes,
Pains aux Raisins...

LES GOURMANDISES :

Pancakes au Sirop d'Erable,
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)...

...



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

L'ÉLÉGANCE GOURMANDE ET CRÉATIVE

REPAS

DES MENUS POUR TOUS LES GOÛTS



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...

...À LA DÉGUSTATION ORIGINALE !

Trio de FOIE GRAS avec ses toasts (speculoos, porto, chocolat)

Médaille 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



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

L'ÉLÉGANCE GOURMANDE ET CRÉATIVE

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 assaisonnée 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




COCKTAILS
& COMMUNICATION

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

L'ÉLÉGANCE GOURMANDE ET CRÉATIVE

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



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... -
nous accompagnons chacun de nos
clients dans la réussite de leur petit
déjeuner, leur cocktail ou leur repas
dans ce CADRE D'EXCEPTION.



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 !**



HISTOIRE & PRESTIGE



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

L'ÉLÉGANCE GOURMANDE ET CRÉATIVE

Bonjour,
Nous avons été très favorablement impressionnés par votre prestation du 31 pour l'anniversaire d'Olivier.
Bravo et merci !
Bien cordialement.

Caroline Ducq
Événement privé

Bonjour,
Je suis très satisfaite de la qualité des mets et du professionnalisme de votre personnel. Je ferai certainement appel à vos services pour Eurosatory 2014.

Valérie Otten
Deputy Advisor / AGORIA
Belgospace / Bruspace / BSDI

Bonjour,
Je souhaite vous remercier pour votre aide et votre efficacité à l'occasion du séminaire des cadres de l'hôpital Robert-Debré, organisé à l'institut du Val Mandé le 22 septembre dernier. Nous avons eu des retours très positifs de la journée et le déjeuner a été particulièrement apprécié (entre autres pour les plats chauds). Je vous souhaite une excellente journée.
A bientôt et bien à vous,

Lydia Lacour
Hôpital Robert Debré

Je travaille avec Cocktails & Communication depuis plusieurs années et suis plus que satisfaite de leurs prestations, tant par la fraîcheur de leurs produits que par la qualité de leurs prestations.

Barbara Mignard
Crédit Agricole SA

Encore un grand MERCI à vous tous pour le super service que vous nous avez livré hier !
Tout était parfait... une fois de plus. Merci pour votre soutien à tous, sur des dossiers qui ne sont pas toujours évidents à gérer. À très bientôt,
Amicalement,

Judith
Le Public Système

...DES CLIENTS HEUREUX...

Bonjour,
Je tenais à vous féliciter particulièrement pour votre prestation traiteur qui a su plaire à l'ensemble de nos convives. J'ai particulièrement apprécié les détails apportés à vos amuses bouches. La disposition de la salle a contribué à donner une excellente impression à ce déjeuner.
Cordialement,

Julien Marie
Issy Média



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

L'ÉLÉGANCE GOURMANDE ET CRÉATIVE

ILS NOUS FONT CONFIANCE...

ACADÉMIE DES TECHNOLOGIES * ACOFI * ADIDAS * AFTI * ANDRA * AMBASSADE DE MALTE
* ARTE * ARKEMA * ASSEMBLÉE NATIONALE * ASSOCIATION MÉDICALE INTERNATIONALE *
ASTECH * BNP PARIBAS * CEA * CRISTALLERIE « DAUM » * CIAMT * CIE BOURSE DE PARIS *
CIRQUE D'HIVER * CLINICPROSPORT * CLUB MED * CNEA * CNES * CNRS * COFIDIS *
CONFÉRENCE DE PRESSE DE NICOLAS HULOT CRÉDIT AGRICOLE * DGA * ÉDITIONS
BRAGELONNE * EDS CONSULTING * ENSTA * ERES * EURONEXT * FONDATION CHARLES DE
GAULLE * FONDATION ORANGE * FRANCE TELECOM * GECINA * GROUPE APRIL ASSURANCES
* HEWLETT PACKARD * HOTEL NATIONAL DES INVALIDES * HOPITAL ROBERT DEBRE * INTEL
* LA CONCIERGERIE * LABORATOIRE PASTEUR SANOFI * LE FIGARO * LE NAIN BLEU *
LE PUBLIC SYSTÈME * MAIRIE D'ISSY LES MOULINEAUX * MAISON DE LA NOUVELLE
CALÉDONIE * MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE * MINISTÈRE DE LA DÉFENSE * MINISTÈRE DE LA
SANTÉ * MUSÉE CARNAVALET * MUSÉE PABLO PICASSO * OBSERVATOIRE DE PARIS * ONERA
* OPÉRA BASTILLE * PALAIS DE LA DÉCOUVERTE * SGA * SALON DU BOURGET * SANOFI
PASTEUR * SYNTEC * UFIP * VINCI * VWR INTERNATIONAL * ZITROCOM...



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

L'ÉLÉGANCE GOURMANDE ET CRÉATIVE

TOUTE NOTRE ÉQUIPE RESTE À VOTRE ÉCOUTE...



4, RUE DES MONTIBCEUFS • 75020 PARIS • T 01 40 30 16 36 • F 01 43 64 93 51 • rs@cocktails-communication.com

www.cocktails-communication.com

L'ÉLÉGANCE GOURMANDE ET CRÉATIVE