



CATALOGUE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

By
Serenest
EVENT
By Serenest
A vos côtés pour votre événement

SOMMAIRE

1. DELICES DES FÊTES

- Notre offre petit déjeuner gourmand
- Notre offre pause douceur
- Nos Cocktails
- Nos Cocktails sur mesure
- Nos Fingers sur mesure
- Nos plateaux repas menus festifs
- Nos Animations culinaires
- Nos boissons

2. DÉCORATIONS FESTIVES

- Décoration florale
- Décorations diverses
- Animations petits et grands



EVENT
By Serenest

... vos cœurs pour Votre Event

Cuisine Festive

Faites briller vos fêtes.

Offrez à vos convives

une expérience culinaire de Noël inoubliable.

1.

Délices des Fêtes





Petit déjeuner Gourmand



"Commencez la journée en beauté avec notre petit-déjeuner gourmand, alliant saveurs délicates et moments conviviaux."

- Café Belleville / Thé Kusmi Tea / Chocolat chaud
- Jus d'orange pressé
- Clémentines
- Mini Pannetone





Pause douceur



Boissons chaudes - Chocolat chaud Viennois

- Crème fouettée aromatisée, biscuit, guimauve et coulis

Accompagné par 2 gourmandises / personne

Parmi une Sélection de gourmandises personnalisées

- Mini cupcakes personnalisés
- Pop cakes
- Mini donuts
- Mini Cookies



Cocktail 8 pièces – Apéritif festif



Les pièces salées

Saint-Jacques aux agrumes & poivre de Timut

Noix de Saint-Jacques à la mandarine, crème citron et poivre de Timut

Cube de saumon fumé & caviar

Cœur de saumon fumé, crème fumée, caviar et feuille d'or

Barrette butternut, truffe & châtaigne

Biscuit sablé au parfum de truffe, purée de butternut, fromage frais truffé, oignon au vinaigre balsamique, graines de courges et noisettes torréfiées

Douceur de chou fleur

Curry imperial et croquant de carotte

Le pâté en croûte cocktail, voile de porto

Foie gras de canard au Coteaux du Layon, voile au porto et girolles poêlées

Le foie gras, poire & coing

Biscuit moelleux, foie gras, gelée de poire et de coing, vinaigre balsamique et feuille d'or

Les pièces sucrées

Le chocolat noisette

Dacquoise à la noisette, disques au chocolat, crème noisette et crème pralinée

Donut kumquat

Biscuit sablé à la vanille, croustillant praliné et noisette, crème kumquat, gelée de kumquat et zestes de kumquat

Cocktail Dinatoire 15 pièces



Les pièces salées

Cube de saumon fumé & caviar

Cœur de saumon fumé, crème fumée, caviar et feuille d'or

Barrette butternut, truffe & châtaigne

Biscuit sablé au parfum de truffe, purée de butternut, fromage frais truffé, oignon au vinaigre balsamique, graines de courges et noisettes torréfiées

Douceur de chou fleur

Curry impérial et croquant de carotte

Le pâté en croûte cocktail, voile de porto

Foie gras de canard au Coteaux du Layon, voile au porto et girolles poêlées

Le foie gras, poire & coing

Biscuit moelleux, foie gras, gelée de poire et de coing, vinaigre balsamique et feuille d'or

Caille fumée, essence de réglisse rafraîchie au citron

Filet de caille fumée, crème au citron et gelée de réglisse

Mini plat - Saint-Jacques nacrées, tutu cresson & panais yuzu (équivalence 2 pièces)

Noix de Saint-Jacques snackées, crémeux de panais et yuzu, cresson à la crème, fromage frais au yuzu et poudre de mandarine

Mini plat - Crèmeux truffé, velouté de butternut au sirop d'érable & parmesan (équivalence 2 pièces)

Velouté de butternut au sirop d'érable, crème truffée, chou rouge mariné à l'anis et coriandre, copeaux de parmesan



Cocktail Dinatoire 15 pièces

Les pièces sucrées

Le chocolat noisette

Dacquoise à la noisette, disques au chocolat, crème noisette et crème pralinée

Donut kumquat

Biscuit sablé à la vanille, croustillant praliné et noisette, crème kumquat, gelée de kumquat et zestes de kumquat

Comme une poire belle Hélène

Biscuit au chocolat, gelée poire et vanille, crème au chocolat et feuille d'or



Mini plat – Rose de champagne & litchi (équivalent 2 pièces)

Biscuit moelleux amande et litchi, bavaroise au champagne, litchi, éclats de pistache et feuille d'or

Mêlons les saveurs pour un cocktail d'exception !



Les pièces salées

Saint-Jacques aux agrumes & poivre de Timut

Noix de Saint-Jacques à la mandarine, crème citron et poivre de Timut

Gambas façon Ispahan

Gambas poêlée, crème à la rose, fleur au litchi, pétale de rose rouge et chapelure d'herbes fraîches

Le feuille à feuille de noix de St-Jacques

Sablé au blé noir, Saint-Jacques marinée au daïkon, fromage frais au citron, gelée de bisque de homard et feuille d'or

Bonbon de langoustine au safran breton Biscuit sablé

Rillettes de langoustine au safran breton, crème au vinaigre de safran et chapelure d'herbes fraîches

Saint-honoré de Saint-Jacques Biscuit sablé

Bavarois de Saint-Jacques au champagne, noix de Saint-Jacques, œufs de hareng et feuille d'or

Tourteau au fruit de la passion

Casier de lotus Barrette de tourteau au fruit de la passion et racines de lotus marinées à la passion

Ceviche de bar mangue & passion Biscuit sablé à l'encre de seiche

Ceviche de bar mangue et passion, crème de citron vert

Cube de saumon fumé & caviar Cœur de saumon fumé

Crème fumée, caviar et feuille d'or

Barrette butternut, truffe & châtaigne Biscuit sablé au parfum de truffe, purée de butternut

Fromage frais truffé, oignon au vinaigre balsamique, graines de courges et noisettes torréfiées

Croc sous bois en illusion Dôme aux cèpes et vin blanc

Navet long, sauce à l'ail noir et chapelure d'herbes fraîches

Croquant du potager Céleri rave rôti

Mini quenelle de carotte pourpre et noisette torréfiée

Raviole de Royan truffée & navet cressonnette

Ravioles au parfum de truffe et cube de navet au cresson

Douceur chou-fleur curry impérial croquant carotte Palet de carotte

Crème de chou-fleur et chou fleur rôti au curry

Le pâté en croûte cocktail

Voile de porto Foie gras de canard au Coteaux du Layon, voile au porto et girolles poêlées

Caille fumée

Essence de réglisse rafraîchie au citron Filet de caille fumée, crème au citron et gelée de réglisse

Le foie gras, poire & coing Biscuit moelleux, foie gras

Gelée de poire et de coing, vinaigre balsamique et feuille d'or

Concoctons ensemble le cocktail parfait



Les pièces sucrées

Tarte citron & graines de courge Biscuit croustillant

Crème d'amande, chantilly aux graines de courge, zestes de citron et graines de courge torréfiées

Tarte pistache, griotte & romarin Biscuit sablé à la vanille, crème d'amande et pistache, confit griotte et romarin

Chantilly chocolat blanc et pistache, éclats de pistache

Comme une poire belle Hélène Biscuit au chocolat

Gelée poire et vanille, crème au chocolat et feuille

Donut kumquat Biscuit sablé à la vanille, croustillant praliné et noisette

Crème kumquat, gelée de kumquat et zestes de kumquat

Croustillant de cheveux d'ange chocolat pistache Biscuit croustillant, bavaroise

Bounty goyave Crème goyave et noix de coco

Glaçage au chocolat, copeaux de noix de coco et feuille d'or pistache, glaçage au chocolat, éclats de pistache et feuille d'or

Croustillant noix & cassis Croustillant noix, ganache au cassis

Gelée de cassis, crème aux noix et cerneau de noix

Le capuccino Crème amande et café, ganache café

Mousse de lait, crème café, billes

Coque orange thé earl grey Coque de chocolat noir

Crème brûlée au thé Earl Grey et orange, chantilly au chocolat au lait et fleur de bleuet de chocolat et feuille d'or

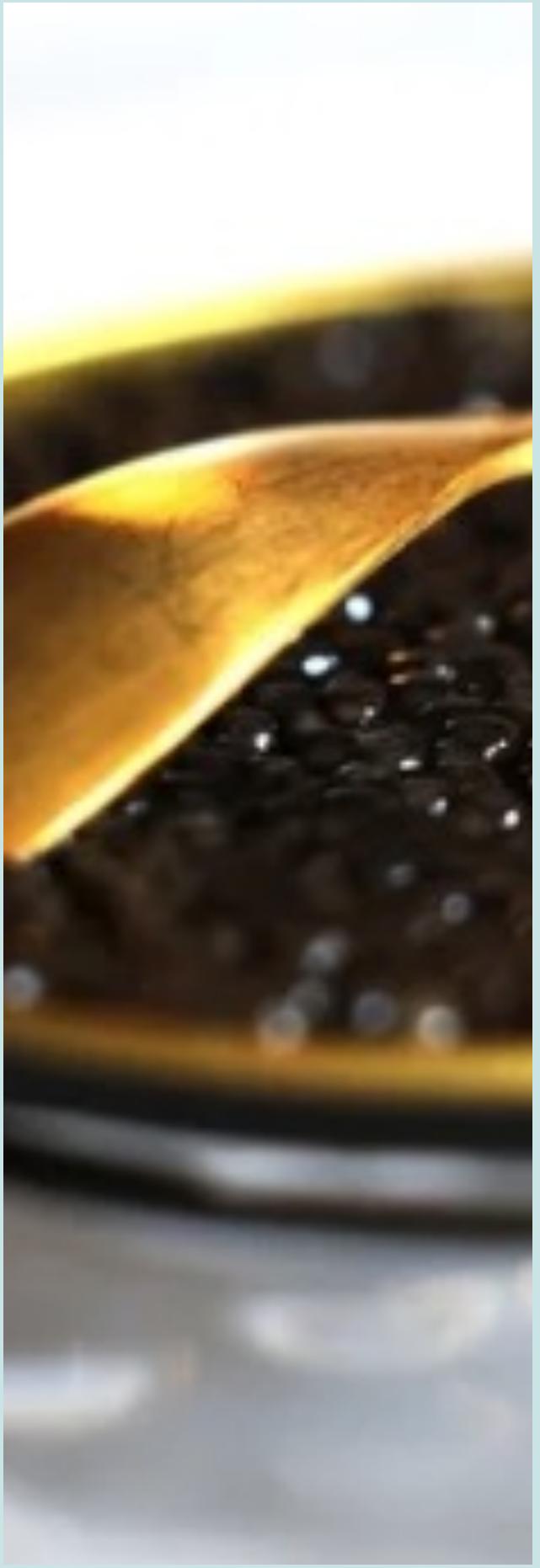
L'île exotique coque au chocolat blanc

Crème anglaise au kalamansi et coco, blancs

Sablé pistache citron vert biscuit sablé, crème pistache,

Gelée citron vert et pistache, pistache et pétale de fleur

En neige, noix de coco râpée et feuille d'or



Plateaux repas

“ Du goût, du sens et de l'élégance

Des plateaux repas imaginés avec nos partenaires pour offrir à vos équipes un moment gourmand et festif, tout en finesse. ”

Plateaux repas Menu Festif

PETIT PARIS

Cœur de saumon iodé au corail d'oursin, parfum d'agrumes et citron vert

Dôme de poulet laqué au vin jaune, issu de Label Rouge, chantilly de céleri et girolles

Brie de Meaux AOP, petit pain tradition et fruits moelleux Élégance de marrons et chocolat



GRAND PARIS

Palet de chou fleur et carpaccio de St Jacques

Filet de Bœuf et chantilly de pomme de terre truffé

Camembert truffé

Dôme champagne Litchi



Plateaux repas Menu Festif

FRICASSÉE DE PLEUROTES

Nid de butternut et St Marcellin

Fricassée de pleurotes et mousseline de panais

Pavlova marron et orange confite

CŒURS DE RUMSTECK AU FOIE GRAS

Panacotta au brillat-savarin, réduction balsamique et granola de noix

Cœur de rumsteck et foie gras poêlé, légumes racines rôtis au sirop d'érable, confit d'oignon

Brownie praliné des fêtes

DUO HOMARD ET GAMBAS

Mimosa au caviar de truite

Homard et gambas en vinaigrette au vin blanc, écrasé de pomme de terre et butternut

Entremet délicat vanille-poire





Finger convivial

Des pièces raffinées, faciles à déguster... conçues pour se savourer debout, en toute convivialité.

Finger sandwichs

Bretzel crème de mascarpone à la truffe & mimosa
Roll gravlax de saumon, fromage frais ciboulette, pavot yuzu
Bun's pressé de foie gras au fruits secs, laqué à l'Hibiscus

Bol fraicheur

Salade de quinoa, vinaigrette citron, potiron rôtis aux épices, féta et grenades

Plat chaud

Risotto crémeux à la truffe

Dessert

Buche maison - Fruits rouges



Menu Buffet chaud festif



Entrées

Pressé de foie gras aux fruits secs laqué à l'hibiscus, croquant de pain d'épices
Saumon gravelaxs aux graines de fenouils, tartare d'avocats au wakamé
Bavarois de chèvre frais et laqué de tomates
Salade gourmande de ravioles aux asperges et copeaux de parmesans, graines de courges torréfiées
Panacotta de chou-fleur au saumon mariné

Plats

Suprême de volaille rôtie, crème aux morilles, mousseline de potimaron et poêlée de légumes
Médaillon de veau au caramel d'épices et confit de pomme de terre douce
Pavé d'agneau à la sauge, tian de légumes à l'ail doux
Filet de Daurade, rizotto infusé au jus de coquillages et julienne de jeunes légumes
Dos de bar rôti en écaille de pomme de terre, fondue de poireaux et épinards frais
Gambas au curry et au lait de coco, légumes parfumés au poivre de Sichuan

Fromage

Fromages affinés

Desserts

Fingers croustillants chocolat caramel
Le rubis alliance fruits rouge et litchi
Le Mont-Blanc
Salade d'agrumes à la cannelle et fruit rouges gelée fraîche à la menthe
Buchette de noel au chocolat, vanille ou fruit rouges
Buche de noel au chocolat et éclats d'oranges confites, aux fruits des bois



Un buffet festif, élégant et généreux, composé d'entrées, plats et desserts gourmands, à déguster chaud ou froid, assis ou en buffet selon vos envies.



Menu Buffet froid raffiné

Entrées de fêtes

Oeuf parfait au saumon fumé crème de raifort et petits œufs
Crème brûlée de foie gras sauce fond de veau café
La lentille belluga et courge butternut en pêle mêle végétal

Plat chaud de fêtes

Le quasi de veau rôti aux effluves de truffes
La daurade aux parfums d'agrumes

Dessert de fêtes

La Bûche pistache vanille compotée de fraise - 10 personnes
Pain dégustation – 2 pièces

Option Fromage – Selection du Maitre fromager – frais additionnel





Buffet Gourmet

Entrée

Ceviche de noix de Saint Jacques à la mangue et fruits de la passion
Le pâté en croute à la poire et châtaignes pépites de foie gras
Salade de papaye verte, saumon fumé sauce yuzu ponzu

Plat

Suprême de volaille rôti aux oignons doux
Panna cotta à la bisque de homard, céleri rôti

Dessert

Bûche chocolat thé -10 personnes

Pain dégustation – 2 pièces

Option Fromage Sélection du Maitre fromager – frais additionnel



Animations culinaires

Risotto à la truffe

Risotto crémeux cuit directement dans la meule de parmesan avec une généreuse crème de truffe. Copeaux de parmesan AOP en finition et herbes fraîches.

** Minimum de 50 personnes

Dégustation de foie gras

Foie gras entier mi-cuit aux épices

Accompagné de : Sel de Guérande, poivre concassé et confiture de figue, confit d'oignons.

Le chef dresse sur toast croustillant le foie gras devant les clients accompagné de différents condiments.

** Minimum de 50 personnes

Bar à huîtres

Le banc de l'écailler directement chez vous. Notre chef ouvre les huîtres devant les convives et les dispose sur un lit de glace.

Vous retrouverez différents condiments pour les accompagner (vinaigre à l'échalote/ sauce soja, gingembre frais, cébette/ Céleri branche, coriandre, estragon, jus de citron/ Champagne, ciboulette, poivre de Sichuan).

** Minimum de 50 personnes

Animations culinaires

Gravelax de saumon

Le Saumon Gravlax est une spécialité culinaire d'origine nordique.

Proposé en plusieurs recettes raffinées, il est préparé et découpé à la minute devant vos yeux :

Pain brioché, tendre et légèrement doré

Blinis, moelleux et délicat

Baguette, croustillante et parfumée

Chaque bouchée révèle toute la finesse et la fraîcheur de ce mets nordique, pour un moment gourmand et raffiné.

Sur une base de 2 bouchées par personne

Minimum de 50 personnes



Bar à soupe

Velouté de courges - Potiron lait de coco citronnelle

Le chef dresse les veloutés devant vos yeux et propose différents éléments pour personnaliser chaque dégustation :

Croûtons de pain d'épices

Crème fouettée au citron

Croustillant de lard

Brisures de marron

Herbes fraîches

Chaque assiette devient ainsi une expérience gourmande et visuelle, mêlant textures et saveurs.

Minimum de 50 personnes



Les boissons

COCKTAIL D'HIVER

La solution réconfortante pour vos évènements de fin d'année, avec ou sans alcool !

MOCKTAIL

Sirop de pomme & cannelle, jus de citron jaune, thé tchai

COCKTAIL

Rhum, sirop de pomme & cannelle, jus de citron jaune, thé tchai.

CHALEUR, SAVEURS ET CONVIVIALITÉ

Nos cocktails et mocktails d'hiver se dégustent chauds, dans l'esprit du vin chaud, pour un moment gourmand à partager.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

CHAMPAGNE TAITTINGER
Bouteille de champagne

Nous serions ravis de sublimer vos fêtes de fin d'année en vous proposant les cuvées de notre partenaire de champagne.



Décoration de saison

Faites rayonner vos fêtes : sublmez votre table avec une décoration florale raffinée et pleine de charme.

2.

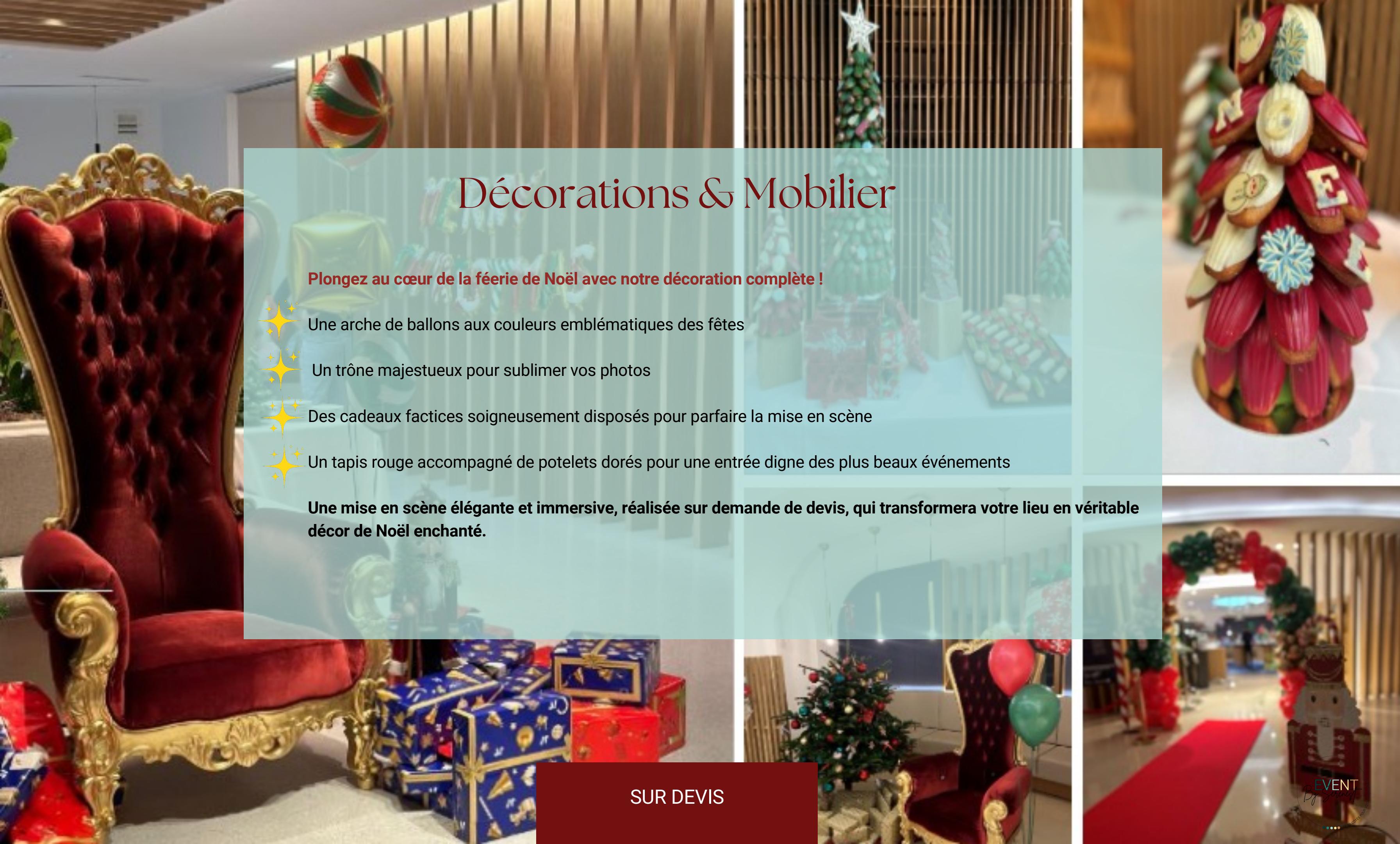
Décoration festives



Compositions florale

Sublimez vos Fêtes de fin d'Année en optant pour les compositions florales créées avec passion par notre fleuriste, Manon : Mini sapins décoratifs, composition à thème





Décorations & Mobilier

Plongez au cœur de la féerie de Noël avec notre décoration complète !

- Une arche de ballons aux couleurs emblématiques des fêtes
- Un trône majestueux pour sublimer vos photos
- Des cadeaux factices soigneusement disposés pour parfaire la mise en scène
- Un tapis rouge accompagné de potelets dorés pour une entrée digne des plus beaux événements

Une mise en scène élégante et immersive, réalisée sur demande de devis, qui transformera votre lieu en véritable décor de Noël enchanté.

SUR DEVIS

ANIMATIONS POUR ENFANTS

Offrez à votre public un moment inoubliable, qui éveillera les cœurs et les esprits en cette période festive !
Découvrez un éventail d'activités pensées pour stimuler la créativité et émerveiller petits et grands :



Maquillage pour enfants – transformez-les en leurs personnages préférés

Animations et mascottes – pour des rencontres joyeuses et pleines de surprises

Concerts et spectacles – de la musique et du théâtre pour enchanter tous les âges

Loisirs créatifs – pour laisser libre cours à l'imagination

PRINCESSES, PRINCES ET SUPER-HÉROS – DES RENCONTRES MAGIQUES AVEC LEURS HÉROS PRÉFÉRÉS

ATELIERS CULINAIRES – POUR DES CRÉATIONS GOURMANDES ET LUDIQUES

PÈRE NOËL ET PERSONNAGES DE NOËL – POUR IMMORTALISER LA MAGIE DES FÊTES



SUR DEVIS

FAITES VIVRE À VOTRE PUBLIC UN ÉVÉNEMENT MAGIQUE, MÉMORABLE ET TOTALEMENT FÉERIQUE !



NOUS CONTACTER

Le service commercial se fera un plaisir de répondre à votre demande d'événement, n'hésitez pas à nous contacter.



David GILABERT
Chef exécutif
david.gilabert@serenest.fr
06.49.26.36.37



Kiran Coquet
Chargée de projet événementie
kiran.coquet@serenest.fr
07 87 14 64 94



Laura Mazzoli
Adjointe responsable chargée
de projet événementiel
Laura.mazzoli@serenest.fr
06 08 09 25 51



Camille Bartos
Chargée de projet événementiel
Camille.bartos@serenest.fr
07.87.37.11.59



Emmy De Abreu
Alternante chargée de projet événementiel
emmy.deabreu@serenest.fr
07.82.79.65.53



Nous sommes à votre écoute !