



# CATALOGUE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

*By  
Serenest*

A small version of the 'EVENT By Serenest' logo is located in the bottom right corner, partially overlapping the 'Serenest' text. It features the word 'EVENT' in colorful block letters and 'By Serenest' in script, with the tagline 'À VOS CÔTÉS POUR VOTRE ÉVÉNEMENT' and five colored dots.



# 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 met son savoir-faire au service de vos Fêtes de Fin d'Année !*





# 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 - Crémeux 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**

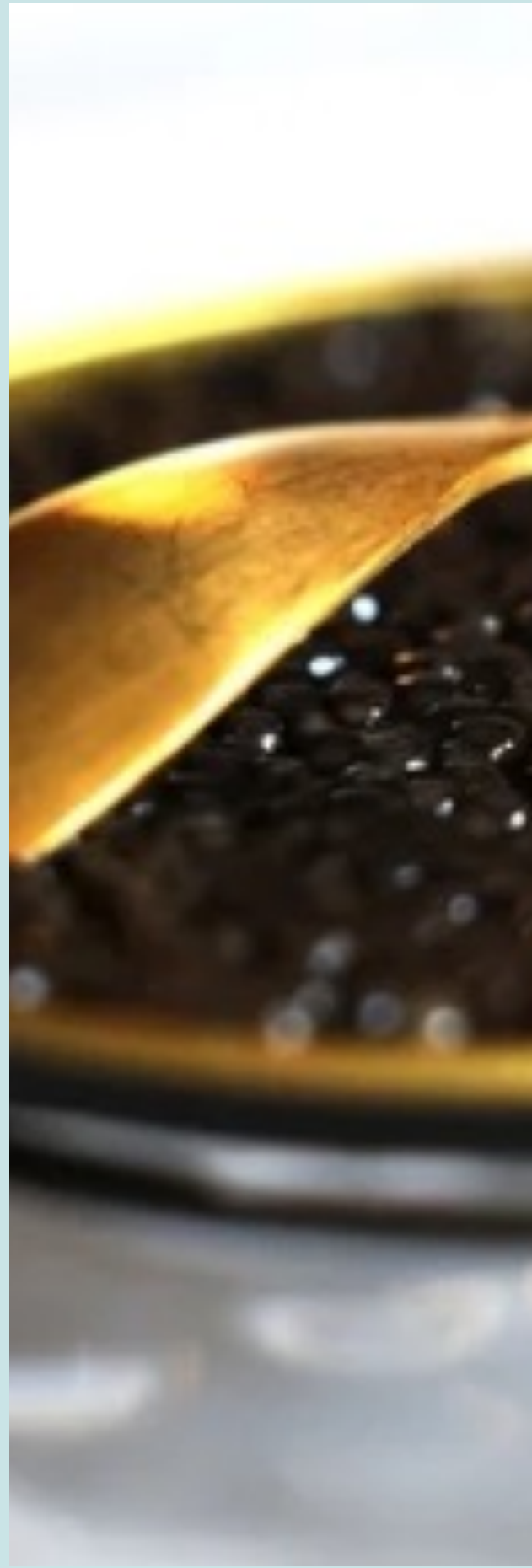
Crème anglaise au kalamansi et coco, blancs

### **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 Éléance de marrons et chocolat



## GRAND PARIS

Palet de chou fleur et carpaccio de St Jacques

Filet de Bœuf et chantilly de pomme de terre truffée

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 sandwiches**

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 fraîcheur**

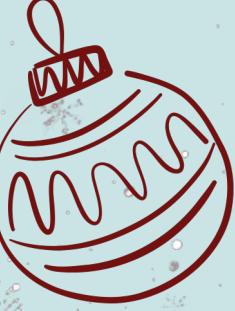
Salade de quinoa, vinaigrette citron, potiron rôtis aux épices, féta et grenades

## **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 copaux 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  
Médailillon 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 écaïlle 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 méle 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, celeri 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**

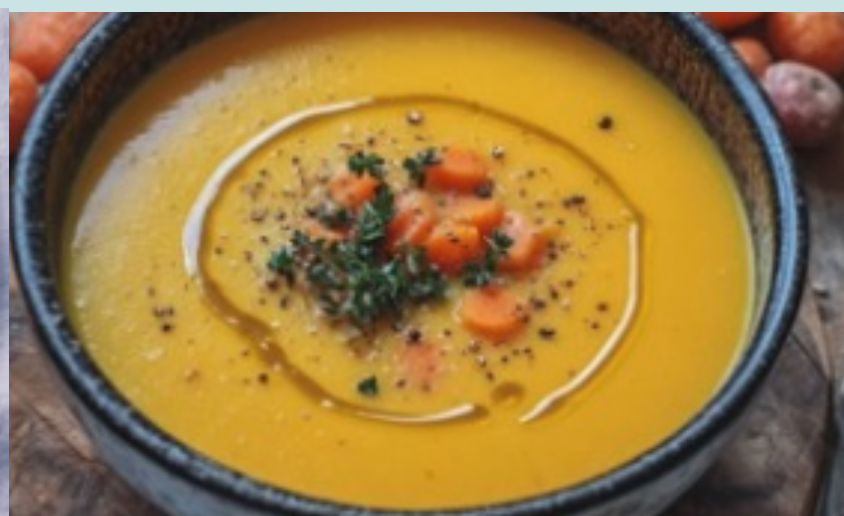
**Croustillant de lard**

**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 tchaï

## **COCKTAIL**

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

## **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** **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 : sublimesz 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



SUR DEVIS



# 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

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



**SUR DEVIS**





# 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 événementiel  
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 !*