

MAISON ALEXANDRE

PARIS



Cocktail / Réception

2026

COCKTAIL • PLATEAUX REPAS • BUFFETS
NOTRE CUISINE SE DÉFINIT PAR LE GOÛT, LES PRODUITS FRAIS ET LE FAIT MAISON

MAISON ALEXANDRE
PARIS

Pièces Cocktail

En guise d'apéritifs, les pièces apéritives sont simples, gouteuses et composées de petits fours salés, de canapés frais et de mini tartelettes. Elles se dégustent froides, les petits fours salés peuvent être réchauffés néanmoins. Parce que nous sommes aussi boulangers et tourriers, toutes nos pâtes sont 100% fait-maison et à pures beurre AOC d'Isigny.





CANAPÉS

Betterave cuite, houmous, cumin, pickles de betterave

Tomate cerise, concombre, feta, câpres et vinaigre balsamique

Pesto Serrano et éclats de pistaches

Cream cheese à l'aneth, saumon fumé et tapenade de citron confit

Extrait de framboise, foie gras et framboise fraîche et feuille de coriandre (+1,2€)

PETITS FOURS SALÉS

Minis pissaladières aux oignons

Feuilletés poireaux chèvre

Minis quiches légumes et/ou Lorraine (volaille)

Roulés à la tapenade olive noire maison / tomates

Aiguillettes au gruyère

Gougères au comté

Minis pizzas végétariennes

Feuilletés au saumon Ecosse

Feuilletés saucisse de volaille AOC Strasbourg



PETITS FOURS SUCRÉS

Tartelettes aux fruits frais, sablé breton,
crème diplomate et fruits frais

Le Parisbrest au praliné maison et crème légère au pralin

Le mini baba diplomate au rhum

L'opéra café, biscuit joconde au café Richard,
crème café et ganache chocolat noir 70%

Le royal, feuilletine, praliné, mousse chocolat noir 66%

Nos macarons maison 8 sortes à base de purée de fruits 100%

Comme un millefeuille, feuilletage AOC Beurre Isigny
et crème diplomate au Cointreau

Le caramel noir : ganache chocolat noir Tanzanie,
caramel mou au beurre salé et mousse de caramel

Le citron pralin : praliné maison, crémeux citron vert,
poudre de pralin

Le mont blanc cassis : crémeux de cassis,
crème légère de marron et pâte de marron à la vanille

La pavlova aux fruits rouges, crème légère à la vanille
en grain, meringue suisse au citron et fruits rouges frais

Pièce démontée : choux grand Marnier caramel croquant

Pièces Cocktail

TARIFS HT

Les tarifs sont dégressifs en fonction du nombre de personnes.

Tous nos cocktails sont réalisés sur-mesure en fonction du budget de nos clients, merci de **nous contacter au 01 88 61 25 20** pour nous faire part de votre projet.

Voici des exemples de prix sur une base de 50 personnes :

Format apéritif 6 pièces : à partir de 10€

Format dinatoire 12 pièces : à partir de 25€

Format dinatoire 20 pièces : à partir de 39€

OPTIONS

POUR ACCOMPAGNER VOTRE COCKTAIL - BUFFET

Panier de crudités - **34,90€**

Salades composées 10 pers (8 sortes) - **44,90€**

Fois gras maison au Cognac 250gr - **39,50€**

Planche de charcuteries / fromages 10 pers - **49€**

Gravlax de Saumon Ecosse le KG - **74,80€**



MAISON ALEXANDRE
PARIS

Finger Food

En guise de plat, les pièces Finger Food sont de taille plus importantes (3 à 4 bouchées).

A déguster froides, les pièces sont constituées uniquement de produits frais du marché provenant de Rungis le matin même. A l'instar des petits fours, toutes nos préparations et nos pâtes sont 100% fait maison, pétries et cuites par nos boulangers.





B U R G E R S

Fish Burger, cheddar
et mayonnaise aux herbes
Bao Burger Chicken Burger,
oignons confits et comté

N A V E T T E S

Navette façon hot dog
(option végétal possible)
Navette façon fricassé au thon

W R A P S

Wrap poulet pané, sauce barbecue,
mimolette et roquette

S U É D O I S

Mini pain suédois au saumon fumé,
tarama et ciboulette

P I T A

Mini pita, feuille croustillante d'aubergine,
chou blanc vinaigré
Mini burger tomate mozzarella
et pesto de basilic

AUTRES PIÈCES FINGER FOOD :

Pic d'omelette au pommes de terre
et oeuf dur, cornichon
Madeleine salée, sauce miel moutarde
et herbes fraîches

LES FINGER FOOD INTÈGRENT ÉGALEMENT :

B R O C H E T T E S

Brochette de gambas et crème d'avocats, zestes de citron vert
Tomate mozza pesto maison

M I N I V E R R I N E S F R A I C H E U R

Trio de tapenade, croûtons en des et feta
Tarama rose, blinis, pousse de poireaux

MAISON ALEXANDRE
PARIS

Packaging

Toutes nos pièces sont présentées dans notre nouveau packaging écoresponsable en bambou. Très pratique et élégant, il se dresse sur votre table en une minute seulement, sans aucune autre préparation de votre part.



Options

Location de matériel :

vaisselle, mobilier, nappes, présentoirs

Services :

Installation, service maître d'hôtel,
animations culinaires, décoration florale



Depuis 2013, ils nous font confiance

Dior



LVMH
MOËT HENNESSY • LOUIS VUITTON

CANAL+



ZARA

L'ORÉAL



ESTÉE LAUDER



Maison Margiela
PARIS



MAISON ALEXANDRE

P A R I S

16 rue Jean Walter
92110 Clichy

01 88 61 25 20

maisonalexandreparis@gmail.com

www.maisonalexandreparis.com