



PICK

SAINT MARTIN

EVENTS



Laura Antonelli

PRIVATE CHEF MENU 2025



U

NE TABLE DÉCORÉE AVEC DES OBJETS DE LUXE ET DES AMUSE-BOUCHE OFFRE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE RAFFINÉE, SEMBLABLE AUX BUFFETS DES HÔTELS CINQ ÉTOILES. LA MISE EN PLACE UTILISE DES MATÉRIEAUX DE HAUTE QUALITÉ POUR LES NAPPES ET LA VAISSELLE, ACCOMPAGNÉS DE COMPOSITIONS FLORALES ÉLÉGANTES. LES AMUSE-BOUCHE, PRÉSENTÉS DE MANIÈRE CRÉATIVE, AJOUTENT UNE TOUCHE GASTRONOMIQUE, TANDIS QU'UN ÉCLAIRAGE DOUX CONTRIBUE À CRÉER UNE AMBIANCE ACCUEILLANTE. CE TYPE DE DÉCORATION TRANSFORME CHAQUE REPAS EN UN ÉVÉNEMENT MÉMORABLE ET SENSORIEL, LAISSANT UNE IMPRESSION DURABLE SUR LES INVITÉS.

LES ÉVÉNEMENTS COMPRENNENT LA DÉCORATION DE LA TABLE AVEC DES FLEURS ET DES OBJETS ADAPTÉS AU THÈME OU À L'OCCASION CHOISIE, COMME LES MARIAGES. CHAQUE MISE EN PLACE EST CONÇUE POUR REFLÉTER L'ATMOSPHÈRE UNIQUE DE L'ÉVÉNEMENT, GARANTISSANT QUE CHAQUE DÉTAIL, DES COMPOSITIONS FLORALES AUX ÉLÉMENTS DÉCORATIFS, AMÉLIORE L'EXPÉRIENCE GLOBALE.



A table decorated with luxury objects and amuse-bouche offers a refined culinary experience, reminiscent of five-star hotel buffets. The setup features high-quality materials for linens and tableware, along with elegant floral arrangements. Amuse-bouche, presented creatively, add a gourmet touch, while soft lighting helps create a welcoming atmosphere. This type of decoration transforms any meal into a memorable, sensory event, leaving a lasting impression on guests.



Laura Antonelli

FINGERS FOODS BY LAURA MENU 2025

VEGGIE



CHAQUE PRODUIT PEUT ÊTRE MODIFIÉ EN FONCTION DES ALLERGIES OU DES RESTRICTIONS DIÉTÉTIQUES. N'HÉSITEZ PAS À FAIRE PART DE VOS BESOINS SPÉCIFIQUES À LA CHEF.

EACH PRODUCT MAY BE MODIFIED BASED ON ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS. PLEASE FEEL FREE TO SHARE YOUR SPECIFIC NEEDS WITH THE CHEF

LE CORNET GOURMET



- **Le cornet gourmet de pâte gyoza est farci d'aubergine fumée, rehaussé par de l'ail confit et de la feta. La crème de mascarpone lui apporte une texture onctueuse, tandis que l'huile de sésame et le tahini enrichissent les saveurs. Décoré de fleurs comestibles et de pousses de basilic et d'aneth, c'est une véritable harmonie de goûts pour les palais aventureux !**

1. FRUITS À COQUE : TAHINI (PÂTE DE SÉSAME)
2. PRODUIT LAITIER : FETA, MASCARPONE
3. GLUTEN : PÂTE GYOZA (SI FABRIQUÉE AVEC DE LA FARINE DE BLÉ)

- *The gourmet gyoza cone is filled with smoked eggplant, enhanced by confit garlic and feta. Creamy mascarpone adds a luscious texture, while sesame oil and tahini enrich the flavors. Garnished with edible flowers and basil and dill sprouts, it offers a true harmony of tastes for adventurous palates!*

1. TREE NUTS: TAHINI (SESAME PASTE)
2. DAIRY PRODUCTS: FETA, MASCARPONE
3. GLUTEN: GYOZA PASTRY (IF MADE WITH WHEAT FLOUR)

SALTY CHEESE CAKE



- **Savourez un amuse-bouche raffiné : un mini cheesecake délicat à la burrata crémeuse, subtilement rehaussé par la richesse salée des olives taggiasche. Ce met est sublimé par l'arôme terrestre de la truffe noire, et couronné d'une fine pluie d'œuf mariné râpé artisanal, offrant une harmonie de saveurs et de textures qui émerveillent le palais.**

1. PRODUITS LAITIERS : BURRATA, ÉVENTUELLEMENT PRÉSENTS DANS LA BASE DU CHEESECAKE.
2. ŒUFS : ŒUF MARINÉ RÂPÉ.
3. GLUTEN : S'IL Y A UNE CROÛTE DANS LE CHEESECAKE OU SI D'AUTRES COMPOSANTS CONTIENNENT DE LA FARINE (PAR EXEMPLE, BASE DE BISCUIT).

- *Experience an exquisite amuse-bouche: a delicate mini cheesecake crafted with creamy burrata, harmoniously complemented by the briny richness of Taggiasca olives. The dish is elevated with the earthiness of black truffle, and finished with a delicate sprinkling of artisanal grated marinated egg, creating a symphony of flavors and textures that delight the palate.*

1. DAIRY PRODUCTS: BURRATA, POSSIBLY FROM THE CHEESECAKE BASE.
2. EGGS: MARINATED GRATED EGG.
3. GLUTEN: IF THERE IS ANY CRUST IN THE CHEESECAKE OR IF OTHER COMPONENTS CONTAIN FLOUR (E.G., BISCUIT BASE).

MILLE-FEUILLE



- **Savourez une délicieuse mille-feuille de champignons, sublimée par une demi-glaze umami riche. Chaque couche est soigneusement élaborée pour faire ressortir les saveurs terreuses des champignons, équilibrées par la profondeur savoureuse de la demi-glaze. Ce plat sophistiqué offre une symphonie de textures et d'arômes, séduisant les palais exigeants. Fini avec une touche d'herbes fraîches, il propose une expérience culinaire inoubliable.**

1. GLUTEN : SI LES COUCHES SONT RÉALISÉES AVEC DE LA PÂTE OU TOUT AUTRE COMPOSANT À BASE DE FARINE.
2. CHAMPIGNONS : POUR LES PERSONNES AYANT DES SENSIBILITÉS AUX CHAMPIGNONS.
3. SOJA : EN FONCTION DES INGRÉDIENTS UTILISÉS DANS LA DEMI-GLACE (SI DE LA SAUCE SOJA OU D'AUTRES PRODUITS À BASE DE SOJA SONT IMPLIQUÉS).
4. PRODUITS LAITIERS : SI DE LA CRÈME OU DES PRODUITS LAITIERS SONT UTILISÉS DANS LA DEMI-GLACE OU LES SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT.
5. AUTRES : TOUTE AUTRE AROMATISATION OU GARNITURE POUVANT CONTENIR DES ALLERGÈNES.

- *Experience an exquisite amuse-bouche: a delicate mini cheesecake crafted with creamy burrata, harmoniously complemented by the briny richness of Taggiasca olives. The dish is elevated with the earthiness of black truffle, and finished with a delicate sprinkling of artisanal grated marinated egg, creating a symphony of flavors and textures that delight the palate.*

1. GLUTEN: IF THE LAYERS ARE MADE WITH PASTRY OR ANY TYPE OF FLOUR-BASED COMPONENT.
2. MUSHROOMS: FOR INDIVIDUALS WITH SENSITIVITIES TO FUNGI.
3. SOY: DEPENDING ON THE INGREDIENTS USED IN THE DEMI-GLACE (IF SOY SAUCE OR OTHER SOY PRODUCTS ARE INVOLVED).
4. DAIRY: IF ANY CREAM OR DAIRY PRODUCTS ARE USED IN THE DEMI-GLACE OR ACCOMPANYING SAUCES.
5. OTHER: ANY ADDITIONAL FLAVORINGS OR GARNISHES THAT MAY CONTAIN ALLERGENS.

EN FONCTION DE LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS SUR L'ÎLE, CHAQUE RECETTE PEUT FAIRE L'OBJET DE MODIFICATIONS. LA CHEF VOUS INFORMERA ET DÉCIDERA AVEC VOUS DES AJUSTEMENTS NÉCESSAIRES.

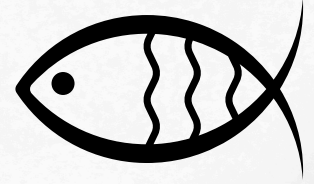
BASED ON THE AVAILABILITY OF PRODUCTS ON THE ISLAND, EACH RECIPE MAY UNDERGO MODIFICATIONS. THE CHEF WILL INFORM YOU AND WILL DECIDE ANY NECESSARY ADJUSTMENTS WITH YOU.



Laura Antonelli

FINGERS FOODS BY LAURA MENU 2025

FISH



CONCH BON BON

- **Savourez notre délicieuse Croquette de Lambi**, une création gastronomique qui allie de la chair de grande coquille finement hachée avec des herbes aromatiques et des épices, le tout enveloppé dans une croûte croustillante de panko. Ce plat est accompagné d'un assortiment coloré de micro-pousses et de fleurs comestibles, ajoutant une touche fraîche et visuellement époustouflante à l'expérience. Chaque croquette est parfaitement frite pour obtenir un extérieur doré tout en gardant un centre moelleux et savoureux.

- CRUSTACÉS : CONTIENT DE LA GRANDE COQUILLE
 - GLUTEN : CONTIENT DU GLUTEN PROVENANT DE LA CHAPELURE PANKO
 - OEUF : PEUT CONTENIR DES ŒUFS DANS LE PROCESSUS DE LIAISON
 - PRODUITS LAITIERS : VÉRIFIEZ AUPRÈS DU PERSONNEL POUR LES PRODUITS LAITIERS DANS L'ASSAISONNEMENT

- *Indulge in our exquisite Conch Croquette, a gourmet delight that combines finely minced conch meat with aromatic herbs and spices, all enveloped in a crispy panko crust. This dish is served alongside a vibrant medley of microgreens and edible flowers, adding a fresh and visually stunning touch to the experience. Each croquette is perfectly fried to achieve a golden-brown exterior while maintaining a soft and flavorful center.*

SHELLFISH: CONTAINS CONCH
 - GLUTEN: CONTAINS GLUTEN FROM PANKO BREADCRUMBS
 - EGGS: MAY CONTAIN EGGS IN THE BINDING PROCESS
 - DAIRY: CHECK WITH STAFF FOR POTENTIAL DAIRY IN SEASONING



CRAB CROISSANT

- **croissant gourmet garni de chair de crabe succulente et de crevettes tendres, créant une délicieuse symphonie de fruits de mer.** Ce plat exquis est rehaussé par une mayonnaise au curry riche et savoureuse qui ajoute une touche d'épice et de crémeux. Surmonté de tranches d'œufs durs parfaitement cuits, chaque bouchée offre un mélange luxueux de textures et de saveurs.

CRUSTACÉS : CONTIENT DU CRABE ET DES CREVETTES
 - GLUTEN : CONTIENT DU GLUTEN PROVENANT DU CROISSANT
 - OEUF : CONTIENT DES ŒUFS DANS LES ŒUFS DURS ET PEUT CONTENIR DES ŒUFS DANS LA MAYONNAISE
 - PRODUITS LAITIERS : CONTIENT DES PRODUITS LAITIERS PROVENANT DU CROISSANT
 - MOUTARDE : PEUT CONTENIR DE LA MOUTARDE DANS LA MAYONNAISE AU CURRY

- *gourmet croissant filled with succulent crab meat and tender shrimp, creating a delightful seafood symphony. This exquisite dish is complemented by a rich and flavorful curry mayonnaise that adds a hint of spice and creaminess. Topped with slices of perfectly cooked hard-boiled eggs, each bite offers a luxurious blend of textures and tastes.*

SHELLFISH: CONTAINS CRAB AND SHRIMP
 - GLUTEN: CONTAINS GLUTEN FROM THE CROISSANT
 - EGGS: CONTAINS EGGS IN THE HARD-BOILED EGGS AND MAY CONTAIN EGGS IN THE MAYONNAISE
 - DAIRY: CONTAINS DAIRY FROM THE CROISSANT
 - MUSTARD: MAY CONTAIN MUSTARD IN THE CURRY MAYO



CRISPY RICE

- **Savourez notre Riz de Sushi Frit**, une création culinaire qui réinvente le sushi traditionnel sous une forme unique. Chaque barre est composée de riz à sushi parfaitement cuit, soigneusement frit pour obtenir un extérieur croustillant tout en gardant un cœur tendre. Surmontée d'un luxueux tartare de thon frais, mélangé avec une mayonnaise épicée zeste qui ajoute une touche de piquant, ce plat est à la fois vibrant et savoureux.

POISSON : CONTIENT DU THON
 - CRUSTACÉS : PEUT CONTENIR DES TRACES SI TRAITÉ DANS LA MÊME INSTALLATION
 - GLUTEN : PEUT CONTENIR DU GLUTEN PROVENANT DU PROCESSUS DE FRITURE
 - OEUF : CONTIENT DES ŒUFS DANS LA MAYONNAISE ÉPICÉE
 - SÈSAME : CONTIENT DES GRAINES DE SÈSAME

- *Delight in our innovative Fried Sushi Rice Bar, a culinary creation that reimagines traditional sushi in a unique form. Each bar features perfectly cooked sushi rice that is expertly fried to achieve a crispy exterior while maintaining a tender core. Topped with a luxurious tartare of fresh tuna, blended with a zesty spicy mayo that adds a tantalizing kick, this dish is both vibrant and flavorful.*

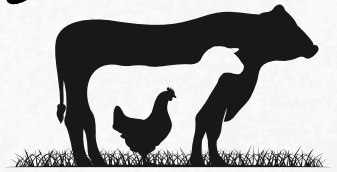
FISH: CONTAINS TUNA
 - SHELLFISH: MAY CONTAIN TRACES IF PROCESSED IN THE SAME FACILITY
 - GLUTEN: MAY CONTAIN GLUTEN FROM THE FRYING PROCESS
 - EGGS: CONTAINS EGGS IN THE SPICY MAYO
 - SESAME: CONTAINS SESAME SEEDS



Laura Antonelli

MENU 2025

FINGERS FOODS BY LAURA



BAO BUNS



- **Laissez-vous séduire par nos luxueux Bao Buns, une parfaite harmonie de saveurs et de textures qui illustrent la gastronomie de haut niveau. Chaque bao bun, moelleux et cuit à la vapeur, est garni de foie gras riche et onctueux, offrant une sensation en bouche exquise et une profondeur umami incomparable. Pour compléter cette décadence, nous y ajoutons une cuisse de canard tendre, cuite lentement à la perfection, garantissant que chaque bouchée soit juteuse et savoureuse. Pour élever encore le plat, nous ajoutons un confit d'oignons au Sauternes, dont les notes sucrées et légèrement acidulées équilibrent magnifiquement la richesse du foie gras et du canard.**

- *Indulge in our luxurious Bao Buns, a perfect harmony of flavors and textures that exemplify gourmet dining. Each fluffy, steamed bao bun is filled with rich, velvety foie gras, offering an exquisite mouthfeel and a deep umami flavor. Complementing this decadence is tender duck leg, slow-cooked to perfection, ensuring every bite is succulent and flavorful.*
- *To elevate the dish, we add a luxurious Sauternes onion confit, whose sweet and slightly tangy notes beautifully balance the richness of the foie gras and duck*

PRODUITS LAITIERS : PEUT CONTENIR DES TRACES PROVENANT DE LA PRÉPARATION DU FOIE GRAS
- GLUTEN : CONTIENT DU GLUTEN PROVENANT DES BAO BUNS
- SOJA : PEUT CONTENIR DES PRODUITS À BASE DE SOJA DANS LA PRÉPARATION DES BAO
- OEUFS : PEUT ÊTRE PRÉSENT DANS LE MÉLANGE DE BAO
- FRUITS À COQUES : CONTIENT DES ARACHIDES

DAIRY: MAY CONTAIN TRACES FROM THE PREPARATION OF FOIE GRAS
- GLUTEN: CONTAINS GLUTEN FROM BAO BUNS
- SOY: MAY CONTAIN SOY PRODUCTS IN THE BAO PREPARATION
- EGGS: MAY BE PRESENT IN THE BAO MIX
- NUTS: CONTAINS PEANUTS

OXTAIL CUBE



- **Ce plat gourmet présente un carré de queue de bœuf soigneusement cuit à la perfection, tendrement grillé à la piastra pour en rehausser les saveurs. Accompagné d'une crème onctueuse de jus de bouef, ce qui ajoute une richesse et une profondeur aromatique au plat. En complément, un cubo de biscotto salato au fromage, croustillant et savoureux, apporte une texture légère et une touche salée.**

- *This gourmet dish features a cube of braised beef tail, expertly grilled to perfection on the plancha, enhancing its rich flavors. Accompanied by a creamy beef jus, which adds richness and aromatic depth to the dish. To complement, a savory cheese biscuit cube provides a crunchy texture and a salty touch.*

ALLERGENS
- CONTAINS: DAIRY (CHEESE), GLUTEN (BISCUIT), SULFITES (POTENTIALLY FROM WINE USED IN COOKING).
- MAY CONTAIN: TRACES OF NUTS, EGGS.

SALLERGENS
- CONTAINS: DAIRY (CHEESE), GLUTEN (BISCUIT), SULFITES (POTENTIALLY FROM WINE USED IN COOKING).
- MAY CONTAIN: TRACES OF NUTS, EGGS.

BOLOGNESE PASTA SUPPLI



- **gourmet croquettes are made from pasta infused with a rich Bolognese sauce, mixed with finely chopped mushrooms. Each croquette is coated with a creamy béchamel sauce before being coated in panko breadcrumbs, giving them a crispy exterior while remaining soft and flavorful inside. This dish combines textures and flavors, creating a delightful and comforting culinary experience.**

These gourmet croquettes are made from pasta infused with a rich Bolognese sauce, mixed with finely chopped mushrooms. Each croquette is coated with a creamy béchamel sauce before being coated in panko breadcrumbs, giving them a crispy exterior while remaining soft and flavorful inside. This dish combines textures and flavors, creating a delightful and comforting culinary experience.

ALLERGÈNES
- CONTIENT : GLUTEN (PÂTES, PANKO), LAIT (BÉCHAMEL), OEUFS (PANKO), CÉLÉRI (POTENTIELLEMENT DANS LA SAUCE BOLOGNAISE).
- PEUT CONTENIR : TRACE DE FRUITS À COQUE.

ALLERGENS
- CONTAINS: GLUTEN (PASTA, PANKO), DAIRY (BÉCHAMEL), EGGS (PANKO), CELERY (POTENTIALLY IN THE BOLOGNESE SAUCE).
- MAY CONTAIN: TRACES OF NUTS.



Laura Antonelli

MENU 2025

SWEET



FINGERS FOODS BY LAURA



TIRAMISU BALLS

- Les boulettes de tiramisu au Baileys sont de délicieux desserts préparés avec de la crème de mascarpone, des biscuits savoiardi et une touche de Baileys pour une saveur riche et crémeuse. Chaque boulette est recouverte d'une légère couche de cacao et d'un glaçage au chocolat, créant une combinaison parfaite de douceur et de légèreté.

LAIT (MASCARPONE, CHOCOLAT)
- OEUFS (SAVOIARDI)
- BLÉ (SAVOIARDI)
- ALCOOL (BAILEYS)

- *Baileys tiramisu balls are delicious desserts made with mascarpone cream, ladyfinger biscuits, and a hint of Baileys for a rich, creamy flavor. Each ball is coated with a dusting of cocoa and a chocolate glaze, creating a perfect blend of sweetness and lightness.*

ALLERGENS:
- MILK (MASCARPONE, CHOCOLATE)
- EGGS (LADYFINGERS)
- WHEAT (LADYFINGERS)
- ALCOHOL (BAILEYS)



MINI PAVLOVA

- Le cheesecake pain d'épices à l'eau de orange est un dessert délicat qui combine la douceur des épices et la fraîcheur de l'eau de orange. Sa base onctueuse est garnie d'une confiture de fruits rouges maison, ajoutant une touche de fruité et d'acidité.

ALLERGÈNES :
- LAIT (FROMAGE À LA CRÈME, CRÈME)
- GLUTEN (BISCUITS OU CROÛTE)
- OEUFS
- FRUITS À COQUE (SELON LA RECETTE DE LA CROÛTE)

- *The spice bread cake cheesecake with rose water is a delicate dessert that combines the sweetness of spices with the freshness of orange water. Its creamy base is topped with homemade red fruit jam, adding a fruity and slightly tangy note.*

ALLERGENS:
- MILK (CREAM CHEESE, CREAM)
- GLUTEN (COOKIES OR CRUST)
- EGGS
- NUTS (DEPENDING ON THE CRUST RECIPE)



PANNA COTTA

- La panna cotta gourmande aux framboises, à l'eau de rose et à la poudre de framboise séchée est un dessert d'une grande subtilité. Élaborée avec de la crème fraîche, du sucre et de la gélatine, sa texture soyeuse est délicatement aromatisée à l'eau de rose. Les framboises fraîches, intégrées en purée ou en morceaux, apportent une touche d'acidité équilibrant parfaitement la douceur crémeuse. La touche finale de poudre de framboise séchée, saupoudrée sur le dessus, ajoute une belle couleur et intensifie le goût des framboises, tout en offrant une texture légère et croquante. Un coulis de framboises sur le dessus rehausse encore plus ce dessert, créant une expérience gustative à la fois délicate et mémorable.

LAIT (POUR LA CRÈME)
- SUCRE (GÉNÉRALEMENT SANS ALLERGÈNES, MAIS LES RECOMMANDATIONS PEUVENT VARIER SELON LA PRÉPARATION)
- GÉLATINE (PEUT CONTENIR DES TRACES DE FRUITS À COQUE SELON LA FABRICATION)
- FRAMBOISES
- EAU DE ROSE (GÉNÉRALEMENT SANS ALLERGÈNES, MAIS À VÉRIFIER)

- *Gourmet panna cotta with raspberries, rose water, and dried raspberry powder is a dessert of great delicacy. Made with fresh cream, sugar, and gelatin, its silky texture is subtly flavored with rose water. Fresh raspberries, either pureed or in pieces, provide a touch of acidity that perfectly balances the creamy sweetness. The finishing touch of dried raspberry powder, sprinkled on top, adds vibrant color and intensifies the raspberry flavor while providing a light, crunchy texture. A raspberry coulis drizzled over the top further enhances this dessert, creating a tasting experience that is both delicate and memorable.*

- MILK (FROM THE CREAM)
- SUGAR (GENERALLY ALLERGEN-FREE, BUT RECOMMENDATIONS MAY VARY BASED ON PREPARATION)
- GELATIN (MAY CONTAIN TRACES OF NUTS DEPENDING ON MANUFACTURING)
- RASPBERRIES
- ROSE WATER (GENERALLY ALLERGEN-FREE, BUT SHOULD BE CHECKED)

Laura Antonelli



Un buffet de finger foods avec des objets raffinés et des décorations florales peut transformer n'importe quel événement en une expérience luxueuse et mémorable, que ce soit chez vous ou dans votre entreprise. Ce type de réception permet d'inviter un plus grand nombre de personnes tout en créant une atmosphère plus informelle. Les invités peuvent se déplacer librement, interagir facilement et profiter de diverses bouchées savoureuses, sans la contrainte des grandes tables ou de l'obligation de s'asseoir

Les décorations florales ajouteront une touche d'élégance à votre événement, en harmonisant le décor avec les mets délicats proposés. Que ce soit pour un mariage élégant, un anniversaire ou un événement corporatif, un buffet de finger foods bien orchestré peut rendre votre réception à la fois chic et accessible. Les objets choisis avec soin, tels que des plateaux en argent, des verres en cristal ou des nappes en lin, rehausseront l'ensemble de l'expérience, rendant chaque moment mémorable.

A finger foods buffet featuring exquisite items and floral decorations can transform any event into a luxurious and memorable experience, whether at your home or in your corporate setting. This type of reception allows you to invite many more guests while creating a more informal atmosphere. Guests can move freely, interact easily, and enjoy a variety of delicious bites without the constraints of large tables or the need to sit down.

Floral arrangements will add an elegant touch to your event, harmonizing the décor with the delicate dishes presented. Whether for a sophisticated wedding, a birthday celebration, or a corporate gathering, a well-curated finger foods buffet can make your reception both chic and accessible. Carefully selected items, such as silver trays, crystal glasses, or linen tablecloths, will enhance the overall experience, making every moment unforgettable.

- **5 € PAR PIÈCE**
- **THE PRICE FOR FINGER FOODS IS €5 EACH**
- **COMPREND LA DÉCORATION ET L'INSTALLATION DU BUFFET.**
- **WHICH INCLUDES DECORATION AND BUFFET SETUP.**
- **UN MINIMUM DE 35 € PAR PERSONNE EST REQUIS POUR 6 PIÈCES PAR PERSONNE.**
- **VEUILLEZ NOTER QUE LES PRIX NE COMPRENNENT PAS LE SERVICE DE SERVEURS, BARMEN OU DÉCORATIONS SUPPLÉMENTAIRES, NI LES MODIFICATIONS DE RECETTES POUR DES ALLERGIES OU DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.**
- **A MINIMUM OF €35 PER PERSON IS REQUIRED FOR 6 PIECES EACH. PLEASE NOTE THAT THE PRICES DO NOT INCLUDE THE SERVICE OF WAITERS, BARTENDERS, OR ADDITIONAL DECORATIONS, AND ANY CHANGES TO RECIPES FOR ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS.**



- **MINIMUM DE COMMANDE:
' FINGER FOODS SALÉS ET 2 SUCRÉS
PAR PERSONNE
(OU 6 SALÉS OU QUE SUCRÉS)**
- **GROUPES À PARTIR DE 15 PERSONNES**
- **COMPRIS AVEC DÉCORATION STANDARD À
CONVENIR AVEC LAURA ANTONELLI**
- *MINIMUM ORDER: 4 SAVORY FINGER
FOODS AND 2 SWEET PER PERSON
(OR 6 SALTY OR JUST SWEET)*
- *GROUPS STARTING FROM 15 PEOPLE*
- *PRICES: INCLUDES STANDARD
DECORATION TO BE AGREED UPON
WITH LAURA ANTONELLI*



Laura Antonelli

ATERING FINGER FOODS ORDER FORM

CLIENT INFORMATION / INFORMATIONS DU CLIENT

- NAME / NOM: _____
- EVENT DATE / DATE DE L'ÉVÉNEMENT: _____
- CONTACT NUMBER / NUMÉRO DE CONTACT: _____

GUEST INFORMATION / INFORMATIONS SUR LES INVITÉS

- NUMBER OF GUESTS / NOMBRE D'INVITÉS: _____
- QUANTITY PER PERSON / QUANTITÉ PAR PERSONNE: _____

DIETARY RESTRICTIONS / RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

- VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN: YES / OUI / NO / NON
- VEGAN / VÉGAN: YES / OUI / NO / NON
- GLUTEN-FREE / SANS GLUTEN: YES / OUI / NO / NON
- DAIRY-FREE / SANS PRODUITS LAITIERS: YES / OUI / NO / NON
- NUT ALLERGIES / ALLERGIES AUX NOIX: YES / OUI / NO / NON (IF YES, PLEASE SPECIFY:
/ SI OUI, MERCI DE SPÉCIFIER: _____)

EVENT DETAILS / DÉTAILS DE L'ÉVÉNEMENT

- TYPE OF EVENT / TYPE D'ÉVÉNEMENT: _____
- COLOR THEME / THÈME DE COULEUR: _____
- OVERALL THEME / THÈME GÉNÉRAL: _____

ADDITIONAL NOTES / REMARQUES SUPPLÉMENTAIRES
