COCKTAIL DINATOIRE

2026/2027

Nous vous proposons ci-dessous nos offres cocktails spécialement étudiées pour vos réceptions privées ou mariages du 15 février 2026 au 14 février 2027. Nous vous suggérons de les personnaliser dès que vous aurez établi votre choix de buffets et votre budget.
Dans chaque option quantitative, 3 gammes de prix vous sont proposés.

Prix par personne, incluant les 15% de TVA

Entrée de gamme

20 pièces par personne - Rs 840

25 pièces par personne - Rs 1050

30 pièces par personne - Rs 1260

Milieu de gamme

20 pièces par personne - Rs 1040

25 pièces par personne - Rs 1300

30 pièces par personne - Rs 1560

Haut de gamme

20 pièces par personne - Rs 1240

25 pièces par personne - Rs 1550

30 pièces par personne - Rs 1560

Les frais liés au personnel, au transport et à la location de matériel de service sont calculés sur mesure selon les exigences de chaque formule

Boissons

Boissons gazeuses, jus de fruits, eau, ice tea maison, eau détox, bières, cubes & blocs de glace: Fournis par le client ou fournis par La Potinière
et réclamés selon consommation, soit un minimm de Rs 420 par personne
Punch: Rs. 80 par coupe pour 50 coupes minimum.

En complément au service 'cocktail', nous vous conseillons d'ajouter une ou plusieurs animations culinaires.

Rue Charles Lees, Curepipe
Tel: 670 2648 | 676 2648 | Cell : 5729 7945
Email: management@lapotiniere.mu

La Potinière
- SINCE 1968 -

COCKTAIL DINATOIRE

Le Buffet Campagnard - Français — Rs 325 par personne

Charcuteries: Jambon cru, Rosette, Saucisson sec, Jambon bouilli, poulet fumé, pâté foie de volaille
Fromages: Brie, Comté, Tomme Noire, Bûche Chèvre, Caprice Des Dieux, Roquefort
Les condiments: Beurre moutarde, Mayonnaise maison, Cornichons, Raisins rouges, Raisins verts, Trio d'olives, Cerneaux de noix, Amandes grillées, Abricots, Dattes
Croûtons, Crackers gluten free, Petits pains variés, Gréssinis
Légumes & Dips: Tomates cerises, Batonnets de carottes, Batonnets de concombre

Le Buffet Campagnard - Italien — Rs 370 par personne

Charcuteries: Jambon de Parma, Saucisson Napoli, Coppa, Brésaola, Jambon cuit fumé Praga
Fromages: Gorgonzola, Burrata, Provola affumicata filone, Pécorino à la truffe, Taleggio
Les condiments: Beurre moutarde, Mayonnaise maison, Tomate séchées, Raisins rouges, Raisins verts, Trios d'olives, Cerneaux de nois, Amandes grillées, Fig séchées, Miel, Balsamique, Poires, Artichauts confits & grillés, Tomates cerises confites, Basilic, Romarin
Croûtons, Crackers gluten free, Ciabatta, Gressinis, Focaccia

Acceuil en fritures mauricienne live — Rs 150 par personne

Un assortiment de gâteaux piments, samoussas, beignets de bringelles ou de chouchou, croquettes d'arouille ou de manioc cuits en live

Buffet Sushis- fait maison — Rs 295 par personne

Variété de Sushis, makis et sashimis, gingembre confit, wasabi servis en petites assiettes & baguettes de bois

Les Carpaccios

Saumon	Rs 275 par personne
Babonne	Rs 215 par personne
Thon	Rs 175 par personne
Bœuf	Rs 350 par personne
Cerf	Rs 175 par personne
Tomates, basilic et pignons de pin	Rs 150 par personne

Rue Charles Lees, Curepipe Tel: 670 2648 | 676 2648 Email: management@lapotiniere.mu

La Potinière
- SINCE 1968 -

COCKTAIL DINATOIRE

Buffet Fruits de Mer Froid au choix

Crevettes rose façon Potinière (pochées en coque)	Rs 200 par personne
Médaillon de Langouste à la vinaigrette	Rs 375 par personne
Pâté de dorade fumée maison au combava	Rs 85 par personne
Mousse de marlin fumé au citron vert	Rs 115 par personne
Ceviche de babonne au lait de coco, coriandre, citron vert & maïs croquant	Rs 210 par personne
Gravlax de saumon	Rs 275 par personne
Marlin fumé	Rs 150 par personne
Saumon fumé	Rs 250 par personne

Foie gras maison (minimum de 25 pax) — Rs 465 par personne

Servi avec du pain d'épice, des croûtons, fruits compotés ou caramélisés au vinaigre balsamique

Buffet Canard Laqué — Rs 275 par personne

Mini nans au sésame, garnis par un cuisinier, d'aiguillettes de canard laqué façon Potinière, petits légumes et sauce aux prunes

Buffet Ti Purries — Rs 245 par personne

Confection de ti purries en 'live' à déguster avec une varieté de currys, rougailles, coutias végétariens.

Raclette à l'Ancienne (minimum 100 pax) — Rs 400 par personne

Appareil rustique et quart ou demi-fromage spécial raclette, pommes de terre rôties, Chou-fleur, Champignons, Jambon cru, Brésaola

Buffet Fondue Uno - 3 pièces — Rs 240 par personne

Un ingrédient au choix (Cerf, bœuf ,poulet, crevette ou calamar) cuit en 'live'

Duo de Fondue - 5 pièces — Rs 305 par personne

2 ingrédients au choix (cerf, poisson & bacon, poisson, poulet, bœuf, crevettes ou calamar), cuits en 'live'.

Buffet Trio de Fondue - 6 pièces — Rs 370 par personne

3 ingrédients au choix (Cerf, poisson & bacon, poisson, poulet, bœuf crevettes ou calamar) cuits en live.

Rue Charles Lees, Curepipe Tel: 670 2648 | 676 2648 Email: management@lapotiniere.mu

La Potinière
- SINCE 1968 -

COCKTAIL DINATOIRE

A La Plancha

Crevettes au péri péri	Rs 215 par personne
Bavette de bœuf	Rs 235 par personne
Mi cuit de thon	Rs 230 par personne
Légumes grillés	Rs 115 par personne

Buffet Wok

Grosses crevettes et légumes croquants	Rs 350 par personne
Poulet, brocolis & noix de cajou	Rs 185 par personne
Bœuf Thaï	Rs 215 par personne

Webber & Braséro

Tournedos de bœuf et bacon	Rs 350 par personne
Gambas	Rs 425 par personne
Côte de bœuf	Rs 565 par personne
Magret de canard	Rs 445 par personne
Spare ribs	Rs 275 par personne
Brochette de bœuf & champignons	Rs 230 par personne
Brochette d'agneau & poivrons	Rs 410 par personne
Brochette de fruits de mer	Rs 280 par personne
Brochette de poulet au miel et aux sésames	Rs 215 par personne
Grosses crevettes	Rs 315 par personne
Longe de cerf aux épices des îles	Rs 220 par personne
Smashed wagyu burgers	Rs 285 par personne

Rue Charles Lees, Curepipe Tel: 670 2648 | 676 2648 Email: management@lapotiniere.mu

La Potinière
- SINCE 1968 -

COCKTAIL DINATOIRE

Buffet de Foie gras poêlé — Rs 790 par personne

Escalope de foie gras poêlé en live, fruits en compote ou poêlés

Salade Bar — Rs 295 par personne

Salade de palmiste en live

Buffet de Tempura — Rs 220 par personne

Légumes variés - Crevettes - Poulet / Servis avec un assortiment de sauces.

Le Risotto — Rs 220 par personne

- Champignons
- Champignons & parfum de truffe
- Asperges
- Asperges & cresson
- Tomate séchée et basilic
- Butternut, noix et roquefort
- Maïs grillé, beurre noisette parfumé à la sauge & pecorino
- Tomate fumées rôties au miel, pesto de basilic & pignons de pins
- Épinard & féta
- Façon carbonara

Buffet Raviolis / Tortellinis — Rs 220 par personne

Cuisson de raviolis farci à la ricotta en 'live', avec les sauces de votre choix:

- Champignons
- Champignons & parfum de truffe
- Asperges
- Asperges & cresson
- Tomate séchée et basilic
- Butternut, noix et roquefort
- Maïs grillé, beurre noisette parfumé à la sauge & pecorino
- Tomates fumées rôties au miel, pesto de basilic & pignons de pins
- Marlin fumé
- Épinard / Épinard & féta
- Carbonara

Rue Charles Lees, Curepipe Tel: 670 2648 | 676 2648 Email: management@lapotiniere.mu

La Potinière
- SINCE 1968 -

COCKTAIL DINATOIRE

Mini Soufflés et Gratins

Servis dans des mini ramequins

Soufflé de palmiste et crevette	Rs 235 par personne
Asperge et jambon cru	Rs 150 par personne
Épinard et champignons	Rs 105 par personne
Soufflé aux trois fromages	Rs 100 par personne

Buffet Grill Japonais

Pique de crevettes marinés aux sésame et tahini	Rs 215 par personne
Pique de bœuf tonkatsu	Rs 160 par personne
Pique de thon au miso	Rs 315 par personne
Pique de poulet aux épices togarashi	Rs 215 par personne
Pique d'aubergines au miso et sésame	Rs 150 par personne
Pique de babonne marinée au ponzu	Rs 400 par personne

Poke Bowl de thon et de saumon

Rs 295 par personne

Riz Sushi
Vermicelle de riz
Wakamé
Gingembre confit
Kikkoman
Edamame
Choux rouges
Duo de sésames
Wasabi peanuts
Wasabi
Julienne de carottes
Mayonnaise Japonaise
Avocat
Queue d'oignon & coriandre

Rue Charles Lees, Curepipe Tel: 670 2648 | 676 2648 Email: management@lapotiniere.mu

La Potinière
- SINCE 1968 -

COCKTAIL DINATOIRE

BUFFETS TARDIFS:

Trio de Cappuccino — Rs 330 par personne

Champignons/ Gambas / Foie gras et pruneaux

Champignons	Rs 100 par personne
Gambas	Rs 300 par personne
Foie gras & pruneaux	Rs 580 par personne

Buffet de Soupes

Servis en tasses ou en bols, dépendant du choix, aux petites heures du matin

Rasson végétarien	Rs 110 par personne
Bouillon de crabe	Rs 285 par personne
Soupe thaïe de poulet, champignon, maïs	Rs 210 par personne

Pizzas (2 variétés à définir) — Rs 230 par personne

Pepperoni. roquette & mozzarella

Poulet bbq, poivrons, oignons & mozzarella

Roquefort, poire & miel

Reine (Jambon & mozzarella)

Hawaïenne (Jambon, ananas & mozzarella)

Capricciosa (Jambon, artichaut, olives & champignons)

Vapeur — Rs 210 par personne

Assortiment de boulettes chinoises

Beef Sliders — Rs 220 par personne

Mini burgers, pains buns au sésame, assortiment de sauces et de condiments

Addition cornet de frites — Rs 85 par personne

Rue Charles Lees, Curepipe Tel: 670 2648 | 676 2648 Email: management@lapotiniere.mu

La Potinière
- SINCE 1968 -

COCKTAIL DINATOIRE

Taco bar

Rs. 315 par personne

Pulled porc au paprika fumé

Épaule d'agneau confite 7 heures au romarin & au miel

Poulet fumé effiloché maison

Servis avec un choix de mini tacos, mini pita, mini wraps, guacamole, pico de gallo, sour cream & cheddar

Buffet de bao buns

Servis avec votre choix de mayonnaise (sriracha/ail confit/classique) ou de tzatziki, coriandre fraiche & pickles de légumes (carottes, concombre, poivrons & oignons)

Panko prawns	Rs. 250 par personne
Pulled pork	Rs. 300 par personne
Poulet fumé effiloché maison	Rs. 250 par personne
Agneau longue cuisson	Rs. 300 par personne

Buffet Pains soleil

Rs. 175 par personne

Demi pain maison, gâteaux piments, beurre & fromage

Rue Charles Lees, Curepipe Tel: 670 2648 | 676 2648 Email: management@lapotiniere.mu

La Potinière
- SINCE 1968 -

COCKTAIL DINATOIRE

LES OPTIONS SUCRÉES

Confiseries — Rs 120 par personne

Assortiments de confiseries disposées en assiettes de verre sur les petites tables en salle

Verrines — Rs 180 par personne

Buffet de petites mousses en verrines disposées après les buffets 'live'

Buffet de confiseries et verrines — Rs 210 par personne

Buffet churros — Rs 175 par personne

Churros cuit en live
Parfums au choix : sucre-cannelle ,miel, sirop d'érable, compote de fruits exotique, compote au coco, nutella, crème fouettée à la vanille, chocolat blanc, chocolat noir, sucre glace ou façon cheesecake (spéculoos/praliné/oreo)

Pièce montée - 100 pièces — Rs 7,500

Les crêpes — Rs 230 par personne

Façon apple crumble
Caramel beurre salé
Chocolat noir
Nutella
Confit de papaye
Ananas roti
Banane flambée

Rue Charles Lees, Curepipe Tel: 670 2648 | 676 2648 Email: management@lapotiniere.mu

COCKTAIL DINATOIRE

Buffet glaces & sorbets maison

Rs 185 par personne

Cornets de glaces & sorbets maison

Parfum au choix

Glace à la vanille de Madagascar

Glace aux cookies de dattes

Glace au caramel beurre salé

Glace au sirop d'érable et cookies de caramel

Glace oréo

Glace au pain d'épice

Glace rhum & raisins

Glace façon pina colada

Sorbets

Sorbet à la pomme

Sorbet à la goyave de chine (selon disponibilité)

Sorbet au fruit de la passion

Sorbet ananas

Sorbet aux fruits rouges

Sorbet à la mangue

Glaçon râpé artisanal

Rs 230 par personne

Passion

Coco

Tamarin disel-piment

Mangue

Ananas

Rue Charles Lees, Curepipe Tel: 670 2648 | 676 2648 Email: management@lapotiniere.mu