MADAME CHARLIE

MAISON DE PARTAGE

Cocktails & Receptions

AUTOMNE - HIVER 2026-2027

Decouvrez toutes nos facons de recevoir

01 **LES PIECES COCKTAIL** — Pages 2 a 7

26 bouchees artisanales, Terre & Mer et Potager

02 **LE BUFFET POTAGER** — Page 8

Notre inspiration vegetale et fruitiere

03 **L ART DE RECEVOIR** — Page 9

Champetre, boheme chic, potager et luxe vegetal

04 **COMPOSITIONS & OPTIONS** — Pages 10 et 11

Pieces montees de fruits, fleurs, nappage, vaisselle

05 **LA REMORQUE COCKTAIL** — Page 12

Service des bouchees directement depuis la remorque

Des receptions singulieres, gourmandes et de saison.

MADAME CHARLIE

MAISON DE PARTAGE

CARTE COCKTAIL

Automne · Hiver 2026–2027

26 bouchées artisanales

Terre & Mer · Les bouchées du Potager





Les Classiques 1,60 € · Les Travaillées 1,70 € · Les Signatures 1,80 € · Les Prestiges 1,90 €

Les bouchées Terre & Mer

Viandes, poissons & crustacés · 1/2

Crème de topinambour, Saint-Jacques — **1,90 €**
Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes, passion et café

Mini-burger de volaille effilochée — **1,70 €**
Sauce barbecue maison et crème de cheddar

Mini-burger bœuf & reblochon — **1,80 €**
Myrtille et trait de piment

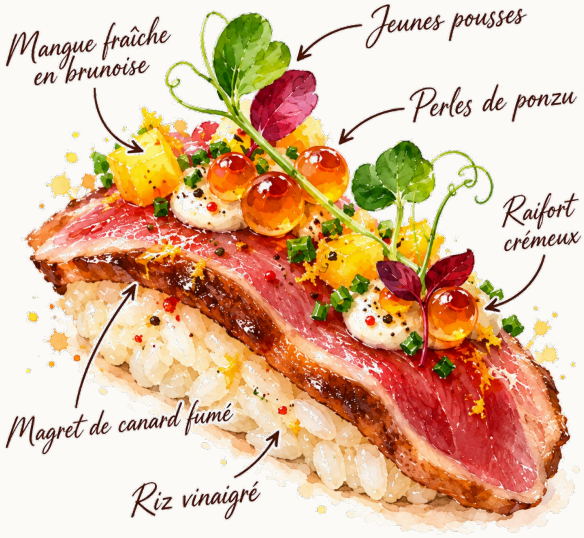
Mini-bao au porc effiloché — **1,80 €**
Soja, badiane, crudités et trio de sésame

Wrap jambon & crème de Comté — **1,60 €**
Crudités · version truffée : + 0,20 €

Roll d’écrevisses — **1,90 €**
Mayonnaise estragon, miso et perles d’agrumes

Mini-hot-dog américain — **1,60 €**
Véritable knack, ketchup, moutarde américaine, relish, oignons frits et pousses





Les bouchées Terre & Mer

Viandes, poissons & crustacés · 2/2

Mini-hot-dog volaille bigarade — **1,70 €**
Volaille effilochée, suprêmes d’orange et jeunes pousses

Sushi de magret de canard fumé — **1,80 €**
Raifort, mangue, ponzu et jeunes pousses

Mini-burger bœuf & Saint-Marcellin — **1,80 €**
Miel et noix

Maki de truite fumée — **1,80 €**
Sésame, aneth et chou blanc

Sushi de truite — **1,80 €**
Barbecue coréen, mayonnaise japonaise, yuzu, ponzu, aneth et kombawa

Skordalia de pommes de terre — **1,80 €**
Estragon, agrumes et œufs de truite





Les bouchées du Potager

Créations végétales · 1/2

Tartelette carotte & gingembre — **1,70 €**
Crème de carotte, tartare d’agrumes

Macaron poire & bleu de Cassagnac — **1,80 €**
Poire, bleu de Cassagnac et noix

Mini-éclair au chèvre — **1,80 €**
Confiture de figue, fleurs comestibles et romarin frais

Mini-burger végétal Tex-Mex — **1,70 €**
Steak de haricots rouges caramélisé, cheddar et barbecue maison

Maki de betterave & chèvre frais — **1,80 €**
Raifort, orange, poivre Timut et sésame à l’ume

Wrap végétal à la crème de Comté — **1,60 €**
Crudités, pickles de graines de moutarde · version truffée : + 0,20 €

Cappuccino de butternut — **1,60 €**
Ail fumé et huile de persil





Les bouchées du Potager

Créations végétales · 2/2

Maki de poireau — **1,70 €**
Vinaigrette au miso blanc, pamplemousse et sauce vierge au pamplemousse

Bouchée de houmous à l'ail noir — **1,60 €**
Huile de sésame, coulis de persil et radis

Tartelette brocoli & Granny Smith — **1,70 €**
Crème de brocoli au beurre salé, nori, pistache torréfiée et poudre de matcha

Tartelette courge & châtaigne — **1,80 €**
Courge rôtie, crémeux de châtaigne et girolles

Millefeuille de céleri & pomme — **1,70 €**
Céleri fondant, pomme acidulée, crème de noix et chips de céleri

Chou craquant au chou-fleur — **1,70 €**
Crème de chou-fleur et poudre de curry





MADAME CHARLIE

Combien de bouchées prévoir pour votre événement ?

Pour composer un cocktail adapté à votre réception, voici quelques repères par convive.

Apéritif classique, avant un repas	**5 à 6 pièces**
Vin d’honneur suivi d’un repas	**6 à 8 pièces**
Apéritif prolongé ou cocktail généreux	**8 à 10 pièces**
Apéritif dînatoire remplaçant un repas	**12 à 15 pièces**

Ces quantités sont indicatives et peuvent être ajustées selon la durée de la réception, l?heure de service, les autres mets proposés et l?appétit des convives.

Un doute sur les quantités ? Nous vous accompagnons pour composer un assortiment adapté à votre événement.

Le Potager de Madame Charlie

Une autre idee du buffet gourmand



Fruits de saison, legumes fleuris, drapes, bougies et pieces cocktail.

Visuel d ambiance illustratif - compositions adaptees a chaque evenement.

L’art de recevoir

Cocktails, vins d’honneur & mises en scène sur mesure

Chez Madame Charlie, les bouchées artisanales peuvent s’accompagner d’une scénographie soignée : matières naturelles, compositions végétales, fleurs fraîches et présentoirs chinés. Chaque réception est pensée selon sa saison, son lieu et son ambiance.

Quatre univers pour votre buffet

CHAMPÊTRE — bois, lin, paniers, fleurs des champs et fruits de saison	190 € / jusqu’à 50 convives
BOHÈME CHIC — gaze de coton, bougeoirs, verrerie chinée, fleurs fraîches et séchées	290 € / jusqu’à 50 convives
LE POTAGER DE MADAME CHARLIE — courges, choux et artichauts fleuris, fruits, légumes et drapés	390 € / jusqu’à 50 convives
LUXE VÉGÉTAL — compositions généreuses, hauteurs, chandeliers et présentoirs raffinés	490 € / jusqu’à 50 convives

Ces forfaits indicatifs comprennent la conception de la mise en scène, les supports décoratifs disponibles, l’installation et la reprise du décor, sur une implantation de référence d’environ 3 mètres. Fleurs fraîches, nappage, vaisselle, mobilier loué, livraison et personnel de service sont proposés en option.

Pour les buffets plus importants

Champêtre — par tranche supplémentaire de 25 convives	+ 45 €
Bohème chic — par tranche supplémentaire de 25 convives	+ 65 €
Potager — par tranche supplémentaire de 25 convives	+ 95 €
Luxe végétal — par tranche supplémentaire de 25 convives	+ 110 €
Composition potagère additionnelle, par mètre linéaire	à partir de 95 €

La dimension réelle du buffet et les contraintes du lieu sont confirmées sur devis. Les quantités de bouchées sont facturées séparément selon la carte cocktail.

Le végétal en fête

Compositions vivantes & pièces montées fruitières

Un chou transformé en vase fleuri, un artichaut en bouquet, une courge garnie de fleurs, des raisins et des figues mêlés aux feuillages… Ou simplement de beaux légumes entiers, des chandeliers et une gaze de coton : une esthétique généreuse, naturelle et singulière.

Compositions & créations sur mesure

Petit légume ou fruit fleuri (pièce décorative)	à partir de 35 €
Grande composition de courge, chou ou artichauts fleuris	à partir de 75 €
Composition florale de buffet	à partir de 110 €
Pièce montée de fruits frais, à partager	à partir de 150 €
Pièce montée fruitière fleurie, scénographiée	à partir de 240 €
Pièce montée de fruits destinée à la dégustation	5,50 à 7,50 € / convive

Les pièces montées à déguster font l’objet d’un devis précisant le nombre de portions, les fruits de saison, le montage et le service éventuel. Les créations purement décoratives ne sont pas destinées à être consommées.

Fleurs fraîches & finitions

Fleurs fraîches locales et de saison dans la mesure des disponibilités ; couleurs et variétés à définir ensemble. Le tarif dépend du volume, du choix des fleurs et de la saison. Les fleurs et éléments végétaux non alimentaires sont tenus à distance des bouchées prêtes à consommer.

Nappage, linge & arts de la table

Nappe en tissu, blanchisserie incluse	16 € / nappe
Nappe ou drapé en gaze de coton	à partir de 25 €
Serviette en tissu, blanchisserie incluse	1,80 € / pièce
Bougies LED et bougeoirs, ensemble décoratif	à partir de 35 €
Vaisselle recyclable ou compostable / vaisselle réutilisable	sur devis
Mobilier et présentoirs spécifiques	sur devis

Tarifs TTC indicatifs, soumis aux dimensions, disponibilités et conditions de location. Casse, perte ou nettoyage exceptionnel peuvent faire l’objet de frais complémentaires annoncés au devis.

La remorque cocktail

Une autre façon de partager le vin d'honneur

Pour une réception vivante et conviviale, Madame Charlie propose le service des bouchées cocktail directement depuis sa remorque : un comptoir gourmand qui devient un véritable point de rencontre pour vos invités.

Privatisation de la remorque

Installation de la remorque et mise à disposition jusqu'à 2 heures de distribution	à partir de 350 €
Bouchées cocktail	selon la carte, 1,60 à 1,90 € / pièce
Personnel, prolongation, transport et besoins techniques	sur devis

Le forfait de base n'inclut pas automatiquement le personnel de service. L'accès, le stationnement, l'alimentation électrique et la configuration du site sont vérifiés avant confirmation. La remorque peut accompagner un buffet décoré ou constituer un espace de service autonome.

Quelques repères pour composer votre réception

Apéritif classique avant un repas	5 à 6 pièces / personne
Vin d'honneur suivi d'un repas	6 à 8 pièces / personne
Cocktail prolongé	8 à 10 pièces / personne
Cocktail dînatoire remplaçant un repas	12 à 15 pièces / personne

Exemple d'inspiration — vin d'honneur pour 100 personnes

800 bouchées à 1,80 € en moyenne	1 440 €
Scénographie potager, base jusqu'à 50 convives	390 €
Deux mètres de composition végétale additionnelle	190 €
Pièce montée fruitière fleurie décorative	240 €
Sous-total illustratif, hors ajustement du forfait pour 100 convives	**2 260 €**

Exemple non contractuel : prévoir en complément l'extension du forfait décoratif pour 100 convives, le personnel, le linge, les fleurs fraîches spécifiques, la livraison et la remorque éventuelle.

Chaque prestation est ajustée à votre réception. Devis personnalisé sur demande.

Madame Charlie — Maison de partage | 06 29 82 41 16