



FINGER BOX EVENTS

VOS ÉVÉNEMENTS
À PORTÉE DE MAIN

Nos services et notre identité



Finger Box Events est spécialiste de la livraison de finger food élaborés pour les entreprises et particuliers.

Nous proposons des prestations modernes, pratiques et adaptées. Des solutions sur mesure pour vos événements.

Uniquement avec des produits frais de qualité et faits maison.

Options végétariennes et vegans.

Possibilités d'ajouter du personnel pour le service, fournir tables buffets et mange debout avec nappage vaisselle, verrines, contenants en porcelaine.

Livraison sur site à Paris et île-de-France.



Nos formules



FORMULE 1

8 pièces cocktails par personne
12 € /personne

Boissons (en bouteille)

Eau minérale plate et gazeuse • Coca-Cola

Froid

Mini briochette tomate confite crème de basilic
Sphère de chèvre aux éclats de fruits secs
Mini Focaccia aneth et son saumon fumé
Macaron chèvre miel
Pétale de radis noir crème de yuzu et saumon fumé

DESSERT

Mini choux vanille/pistache/praliné
Macarons variés
Coque choco et mousse pralin



FORMULE 2

12 pièces cocktails par personne
18 € /personne

Boissons (en bouteille)

Eau minérale plate et gazeuse • Coca-Cola

Froid

Mini Bagel pavot végétarien
Bun's coloré poivronade et bresaola
Verrine de tiramisu salé au pecorino et au basilic
Briochette à l'encre de seiche, saumon fumé aneth et yuzu
Quinoa et légumes croquant, soja sésame
Macaron canard à l'orange
Piquée de tomate et de mozzarella di bufala, pesto de roquette
Mini pain pita guacamole et sa crevette au gingembre

DESSERT

Mini baba crémeux mojito
Mini fond sablé chocolat mousse mentholée
Verrine tiramisu spéculoos
Nuage citron vert et fraise gariguette



FORMULE 3

16 pièces cocktails par personne
25€/personne

Boissons (en bouteille)

Eau minérale plate et gazeuse • Coca-Cola

Froid

Mille-feuille de pain d'épice foie gras et chutney d'abricot
Briochain coloré, guacamole et sa crevette au gingembre
Rillettes de cabillaud crémeuses yuzu et combava, croquant paprika
Mini bretzel Sérano et poivronade
Ceviche de saumon vanillé et jeunes pousses
Verrine de cerise noire et nuage de fourme d'Ambert
Macaron foie gras pommes caramélisées
Truite en Gravlox yuzu pavot, pousses de petits pois verts
Panna cotta de foie gras et gelée de Porto

DESSERT

Mini fond sablé éclats de cacao framboise pistache
Choux craquelin pistache fraise
Mini Paris Brest café
Verrine pomme flambée et caramel beurre salé
Mini éclair thé vert jasmin / tonka / passion coco

FORMULE À COMPOSER 2€/PIÈCES

Salé

Briochette pavot, crème de yuzu et saumon fumé
Mille-feuille de pain d'épices foie gras et chutney d'abricot
Macaron foie gras pommes caramélisées
Macaron canard à l'orange
Macaron chèvre miel
Macaron truffe blanche
Bun's coloré poivronade et bresaola
Mini brioquette pavot tomate confite crème de basilic
Pétale de radis noir crème de yuzu et saumon fumé
Sphère de chèvre aux éclats de fruits secs
Mini Focaccia aneth et son saumon fumé
Mini Bagel pavot végétarien
Mini pain pita végétarien
Saumon en Gravlax yuzu pavot, pousses de petits pois verts
Mini briochain à l'encre de seiche, saumon fumé aneth et yuzu
Briochain coloré, guacamole et sa crevette
Piquée de tomate et de mozzarella di bufala, pesto de roquette
Quinoa et légumes croquants soja et huile de sésame
Verrine de cerise noire et nuage de fourme d'Ambert
Truite en Gravlax yuzu pavot, pousses de petits pois verts
Poêlon, nuage de parmesan et tomate séchée
Ceviche de saumon vanillé et jeunes pousses
Verrine de tiramisu salé au pecorino et au basilic
Rillettes de Cabillaud crémeuse yuzu et combava
Tartare de crevette rose aux agrumes et mangue
Panacotta de foie gras et gelée de Porto
Mousse de foie gras et chutney de figue
Mini club brésaola tomate confite crème de roquette



Sucrée

Mini baba crémeux mojito
Mini choux vanille/pistache/praliné
Macarons variés
Coque choco et mousse pralin
Mini fond sablé chocolat mousse mentholée
Mini fond sablé éclats de cacao framboise pistache
Choux craquelin pistache fraise
Mini éclair thé vert jasmin / tonka / passion coco
Mini Paris Brest café
Verrine pomme flambée et caramel beurre salé
Nuage citron vert et fraise gariguet
Verrine tarte citron vert
Verrine tiramisu spéculoos
Panna cotta thé vert jasmin coulis de pêche blanche
Verrine de tiramisu classique
Panna cotta pistache Amaretto
Nuage café Amaretti





Vins et cocktails



Vins

Les prix indiqués sont par bouteille

Vin rouge

Bordeaux Haussman 2022	17 euros
Bourgogne Moillard Thomas 2023	24 euros
Bordeaux les belles Murailles 2021	18 euros
Bordeaux Château les belles Murailles 2019	16 euros
Cote du Rhône Corinne Depeyre cuvée style 2023	19 euros
Cote du Rhône Armand Dartois 2023	14 euros
Coteaux Bourguignon La pépité 2023	18 euros
Bordeaux Château la Lande 2021	18 euros
Bordeaux Pavillon Royal	14 euros
Hautes cote de nuits Fournaches 2023	25 euros
Brouilly A,Vonnier 2024	18 euros

Vin blanc

Villa Pous cuvée Tatiana 2024	17 euros
Les hautes de la Jousselinière 2024	17 euros
Coteaux Bourguignons La pépité 2023	20 euros
Sauvignon Michel Laurent 2024	16 euros
Domaine de la Gitonnière 2023	17 euros
Cote du Rhone Corinne Depeyre 2023	19 euros
Entre deux mers Les Lindarets 2023	15 euros
Epicurus Bergerac 2023	17 euros

Vin rosé

Terre Marine vin grid du Var 2024	15 euros
Cote de Provence Maurin des Maures 2024	15 euros
Saint-Chinian L'excellence 2024	16 euros
M de Minuty Provence 2024	28 euros

Champagne et pétillants

Veuve Pelletier Brut	32 euros
Clovis Forest	34 euros
Canard Duchêne Cuvée Léonie	46 euros
Pascal Chemion blanc de blanc	39 euros
Veuve Pelletier Brut rosé	36 euros
Prosecco	16 euros
Lambrusco	15 euros
Asti	15 euros



Cocktail

Cocktail en vasque

Mojito (classique ou fruits) <i>(rhum, limonade, citron, menthe, sucre de canne)</i>	À partir de 5,50 euros*
Planteur maison	4 euros
Panthère rose	4,50 euros
Sangria rouge ou blanche	5 euros
Sexe and the beach <i>(vodka, liqueur de pêche, jus cranberry, jus d'orange)</i>	4,50 euros
Piña colada <i>(rhum, jus d'ananas, coco, sirop de canne)</i>	5,50 euros
French Victoria <i>(citron, amaretto, whisky, Bacardi®)</i>	4,50 euros
Tiki Fruity <i>(rhum, amaretto, citron, ananas, passion)</i>	5,50 euros
Flower Spritz <i>(vodka, Martini®, violette, prosecco, fleur d'oranger)</i>	5,50 euros
Tom Collins <i>(gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse)</i>	3,50 euros
Soupe angevine	5 euros
Soupe champenoise	7,50 euros
Apérol Spritz	5 euros

Cocktail au verre a prévoir avec barman

Gin Tonic	5 euros
Mojito (classique ou fruits)	7,50 euros
Piña Colada <i>(rhum, jus d'ananas, coco, sirop de canne)</i>	7,50 euros
French Victoria <i>(citron, amaretto, whisky, Bacardi®)</i>	6 euros
Flower Spritz <i>(vodka, Martini®, violette, prosecco, fleur d'oranger)</i>	7 euros
God Father Sour <i>(Whisky, amaretto, citron, sirop de canne)</i>	8 euros
Cosmopolitain <i>(vodka, triple sec, citron, cranberry)</i>	7,50 euros
Maï thaï <i>(rhum blanc, rhum ambré, citron vert, sirop d'orgeat)</i>	7,50 euros
Les Mules Moscow (vodka) Jamaïcain (rhum épicé) London (gin) <i>(alcool au chxoi, jus de citron, ginger beer, angostura bitter)</i>	7 euros

Conditions générales de vente



Vaisselle et matériel

Nos finger food en verrines sont servis dans des contenants en plastique ou bambou selon votre choix, avec couverts et serviettes jetables.

Nous proposons de la location de matériel type table buffet, mange debout vaisselle etc.

Personnel

Nos tarifs incluent le personnel de livraison

Nous proposons également du personnel pour la gestion de votre évènement (service, livraison, débarrassage etc.) : 210€/personnel sur une amplitude horaire de 6 heures.

Les heures supplémentaires sont facturées :

45 €/heure de jour, 55 €/heure de nuit.

Frais de transport

Le coût du transport est calculé en fonction de la distance:

- de 0 à 50 km : 60 €
- de 50 à 100 km : 240 €
- de 100 à 200 km : 320 €

Réservation et règlement

- Les tarifs sont indiqués nets de toutes taxes.
- Les prestations sont assurées pour un minimum de commande de 350€.
- Afin de confirmer votre commande, il est demandé de retourner le devis signé par vos soins accompagné d'un acompte de 30 %.
- Le solde est à régler au plus tard le jour de l'évènement.

Le nombre de convives est à fixer définitivement 6 jours avant la date de la prestation.

Nous contacter

Anouk vous répondra avec plaisir :

06 50 90 98 12

fingerboxevents@gmail.com