



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 praliné

## 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

Brioche 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  
Brioche coloré, guacamole et sa crevette au gingembre  
Rillette de cabillaud crémeuse 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 Gravlax 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 / tonca / 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 briochette pavot tomate confite crème de basilic  
 Pétales 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  
 Rillette 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 praliné  
 Mini fond sablé chocolat mousse mentholée  
 Mini fond sablé éclats de cacao framboise pistache  
 Choux craquelin pistache fraise  
 Mini éclair thé vert jasmin / tonca / passion coco  
 Mini Paris Brest café  
 Verrine pomme flambée et caramel beurre salé  
 Nuage citron vert et fraise gariguette  
 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 pépite 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 pépite 2023	20 euros
Sauvignon Michel Laurent 2024	16 euros
Domaine de la Gitonnière 2023	17 euros
Cote du Rhône Corinne Depeyre 2023	19 euros
Entre deux mers Les Lindarets 2023	15 euros
Epicurus Bergerac 2023	17 euros

### Vin rosé

Terre Marine vin gris 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) (rum, limonade, citron, menthe, sucre de canne)	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 (vodka, liqueur de pêche, jus cranberry, jus d'orange)	4,50 euros
Piña colada (rum, jus d'ananas, coco, sirop de canne)	5,50 euros
French Victoria (citron, amaretto, whisky, Bacardi®)	4,50 euros
Tiki Fruity (rum, amaretto, citron, ananas, passion)	5,50 euros
Flower Spritz (vodka, Martini®, violette, prosecco, fleur d'oranger)	5,50 euros
Tom Collins (gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse)	3,50 euros
Soupe angevine	5 euros
Soupe champenoise	7,50 euros
Apérol Spritz	5 euros

### Cocktail au verre à prévoir avec barman

---

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

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](mailto:fingerboxevents@gmail.com)