



LES COCKTAILS

CONTACT : 42 Chemin de Gérocourt – 95650 Boissy l’Aillerie
contact@midi-quart.com - Mob : 06 61 61 93 64

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un réajustement du devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement.

COCKTAIL APERITIF (hors services)

Canapés

Mini chou œufs de truite et crème de fumet au homard
Tomate confite fromage de chèvre
Foie gras de canard, figues
Filet de poisson blanc et œufs de truite
Tortilla au thon et poivron rouge
Magret de canard fumé et griottine
Reblochon fondu et poitrine fumée
Crevette aux épices et compotée de mangue
Mozzarella et pastrami
Involtini à la tomate
Mini chou œufs de truite et crème de fumet au homard
Mini chou asperge et perle de poivron
Caroline fromage de chèvre et pesto
Caroline au saumon et ciboulette
Mini chou au fromage de chèvre St maure et crambérie
Guacamole et poivron rouge
Mini cube sandwich au poulet et 2 moutarde
Mini chou camembert et gelée de cidre
Fromage de chèvre et olive
Fromage frais œufs de truite et ciboulette
Macaron brioché au foie gras de canard
Moelleux topinambour, mousseline de vitelotte, girolle
Bûchette chèvre aux cranberries et pistaches sur crumble aux amandes
Palet tomate, bille de chèvre enrobée aux graines et herbes (sésame et graines de nigelle, piment, aneth)
Cube de foie gras et gelée de cranberries
Focaccia poivron, tomate et chèvre
Canapé guacamole, poulet au gingembre
Canapé courgette marinée et mozzarella
Canapé foie gras de canard et crème de marron
Mini moelleux fromage de chèvre et perle de poivron
Canapé saumon fumé, moutarde aux épices
Chèvre et figue
Foie gras et mangue
Tzatziki saumon fumé, fève et œufs de truite
Guacamole et crevette
Caviar d'aubergine fromage de brebis et amande
Fromage frais piquillos et Serrano
Rillettes de thon, tomate et tomate cerise
Poulet et abricot
Opéra petit pois et duo de carottes mascarpone
Moelleux topinambour, mousseline de vitelotte, girolle
Bûchette chèvre aux cranberries et pistaches sur crumble aux amandes

Cuillères

Enroulé de carottes crémeux ricotta, graines de pavot et fleur de ciboulette
Pain focaccia, Mozzarella di buffala et tomate concassée
Tartare de Saint Jacques sur purée de pois à la menthe

Mini brochettes

Tomate cerise séchée, bille de Mozzarella, jambon de pays

PIECES CHAUDES

Croustillant de crevette panée
Bouchée végétarienne
Twister de crevette dans sa pâte à filo

Tarif Cocktail Apéritif (TVA 10%)

Cocktail 5 pièces par personne : 7,27 HT 8 € TTC

Cocktail 8 pièces par personne : 10,91 HT 12 € TTC

Cocktail 12 pièces par personne : 17,27 HT 19 € TTC

Cocktail 1 pièce 1,45 HT

COCKTAIL DÎNATOIRE DEJEUNATOIRE (hors services)

Canapés

Palet tomate, bille de chèvre enrobée aux graines et herbes (sésame et graines de nigelle, piment, aneth)
Cube de foie gras et gelée de cranberries. Mini chou œufs de truite et crème de fumet au homard
Focaccia poivron, tomate et chèvre. Canapé guacamole, poulet au gingembre. Canapé involtini et tomate
Canapé courgette marinée et mozzarella, Canapé bloc de foie gras de canard et crème de marron
Mini moelleux fromage de chèvre et perle de poivron. Canapé saumon fumé, moutarde aux épices
Tzatziki et saumon. Chèvre et figue. Foie gras et mangue. Tzatziki saumon fumé, fève edam et œufs de truite
Guacamole et crevette. Caviar d'aubergine fromage de brebis et amande. Fromage frais piquillos et Serrano
Rillettes de thon, tomate et tomate cerise. Poulet tikka et abricot. Opéra petit pois et duo de carottes mascarpone
Moelleux topinambour, mousseline de vitelotte, girolle

Cuillères

Enroulé de carottes crémeux ricotta, graines de pavot et fleur de ciboulette
Bûchette chèvre aux cranberries et pistaches sur crumble aux amandes
Duo de brochette de crevettes au basilic
Mini opéra de truite fumée aux petits légumes
Brochette bille de fromage de chèvre, tomate séchée et jambon de pays.

SANDWICHES / NAVETTES / CASSOLETTES

Assortiment de saladines du moment

Assortiment de cassolettes :

Tartare de Saint Jacques sur purée de pois à la menthe.
Opéra de saumon mascarpone aux fines herbes et rillettes de saumon.
Tartare en duo de saumon mariné au basilic huile d'olives et citron.

Assortiment de taostinettes : foie gras et chocolat confiture du jardin, carpaccio de truite fumé à ma façon

Assortiment de Navettes : Truite fumée, jambon Serrano, fleur de sel

Mini bagels saumon fumé, tomate et parmesan Mini bagels fromage frais et ciboulette

Assortiment de tapas : crevette panko, focaccia de fromage de brebis tomate séchée crème de basilic huile d'olives et roquette.

Comté tomate cerise fromage et épices, pancetta crème d'aubergine au mascarpone huile d'olives et roquette,. Jambon Serrano olive noir concassé de tomate crumble parmesan

WRAPS : Poulet, saumon fumé, fromage de chèvre et légumes, pastrami

MINIS BAGLES : Tartare de saumon fumé, cabillaud et concombre, Cabillaud et crabe des neiges. Fromage, ail, fines herbes et œufs de truite

PIECES CHAUDES

Mini Cheese burger charolais

Clafoutis de courgette et tomate cerise au chèvre

Assortiment de mini cake : Poivron sésame, roquefort noix, tomate olive, pavot, tomate graine de lin.

Assortiment de brochettes de poulet Yakitori : Cacahuète gingembre, lait de coco citronnelle;

Boulettes sauce soja caramélisé : Crevettes à la cendre de bambou, crevette panée

Assortiment de Mini muffins Boursin

Assortiment de mini hot-dogs: Emmental, mozzarella, Ketchup moutarde.

Assortiment de cassolettes : Curry de cabillaud et gambas au petits légumes et lait de coco sur son riz parfumée.

Bœuf provençale sur ses mini patates

ANNIMATION CHAUDES (1 AU CHOIX)

Foie gras poêlé, Noix de St-Jacques poêlée, accras de morue (avec service)

PIÈCES SUCREES :

Eclair café, Eclair chocolat, Chou chantilly / praliné
Tartelette citron, Tartelette ananas, passion. Tartelette fromage blanc framboise
Tartelette pomme caramel, Tartelette Venezuela noisette. Tartelette chocolat
Tartelette cacao caramel, Tartelette groseille, framboise. Tartelette abricot
Tartelette caramel, Cannelés de Bordeaux
Macaron chocolat, café, vanille, framboise, pistache, citron
Sablé au chocolat, Financier framboise, Carré nougat, Crumble cacao
Crumble framboise, Opéra. Amandine au citron, Financier à l'abricot et pistache
Fontaine de chocolat : piques de fruits frais et chamallow

Les animations et la fontaine chocolat uniquement avec le service maitre d'hôtel (nous consulter)

Tarif Cocktail Dînatoire ou Déjeunatoire (TVA 10%)

Cocktail 18 pièces 30,91€ HT 34,00€ TTC (13 pièces salées et 5 sucrées)

Cocktail 22 pièces 37,27€ HT 41,00€ TTC (16 pièces salées et 6 sucrées)

Cocktail 26 pièces 43,64€ HT 48,00€ TTC (18 pièces salées et 8 sucrées)

Cocktail 30 pièces 50,91€ HT 56,00€ TTC (20 pièces salées et 10 sucrées)

Cocktail 1 pièces 1,72 € HT

COCKTAIL DÎNATOIRE DEJEUNATOIRE PLANCHA Minimum 30 pers (hors services)

Canapés

Millefeuille jambon de Serrano, emmental et crème aux piquillos
Palet tomate, bille de chèvre enrobée aux graines et herbes (sésame et graines de nigelle, piment, aneth)
Cube de foie gras et gelée de cranberries. Mini chou œufs de truite et crème de fumet au homard
Focaccia poivron, tomate et chèvre. Canapé guacamole, poulet au gingembre. Canapé involtini et tomate
Canapé courgette marinée et mozzarella, Canapé bloc de foie gras de canard et crème de marron
Mini moelleux fromage de chèvre et perle de poivron. Canapé saumon fumé, moutarde aux épices
Tzatziki et saumon. Chèvre et figue. Foie gras et mangue. Tzatziki saumon fumé, fève edam et œufs de truite
Guacamole et crevette. Caviar d'aubergine fromage de brebis et amande. Fromage frais piquillos et Serrano
Rillettes de thon, tomate et tomate cerise. Poulet tikka et abricot. Opéra petit pois et duo de carottes mascarpone
Moelleux topinambour, mousseline de vitelotte, girofle

Cuillères

Enroulé de carottes crémeux ricotta, graines de pavot et fleur de ciboulette
Bûchette chèvre aux cranberries et pistaches sur crumble aux amandes
Duo de brochette de crevettes au basilic

Animation apéritif : accras de morue, Saint-Jacques, foie gras poêlée

SANDWICHES / NAVETTES / CASSOLETTES

Assortiment de cassolettes : Brochette bille de fromage de chèvre, tomate séchée et jambon de pays.

Tartare de Saint Jacques sur purée de pois à la menthe.

Opéra de saumon mascarpone aux fines herbes et rillettes de saumon.

Noix de St-jacques sur fondue de poireaux, carpaccio de bœuf mariné au basilic.

Tartare en duo de saumon mariné au basilic huile d'olives et citron.

Sauté de filet de pigeonneau cuisiné en confiture d'oignons sur sa julienne de légumes.

Assortiment de taostinettes : foie gras et chocolat confiture du jardin, carpaccio de truite fumé a ma façon

Assortiment de Navettes : Truite fumée, jambon Serrano, fleur de sel

Mini bagels saumon fumé, tomate et parmesan Mini bagels fromage frais et ciboulette

Assortiment de tapas : crevette panko, focaccia de fromage de brebis tomate séchée crème de basilic huile d'olives et roquette.

Comté tomate cerise fromage et épices, pancetta crème d'aubergine au mascarpone huile d'olives et roquette,. Jambon Serrano olive noir concassé de tomate crumble parmesan

WRAPS : Poulet, saumon fumé, fromage de chèvre et légumes, pastrami

MINIS BAGLES: Tartare de saumon fumé, cabillaud et concombre,

Cabillaud et crabe des neiges. Fromage, ail, fines herbes et œufs de truite

PIECES CHAUDES

Mini Cheese burger charolais

Assortiment de mini cake : Poivron sésame, roquefort noix, tomate olive, pavot, tomate graine de lin.

Assortiment de brochettes de poulet Yakitori : Cacahuète gingembre, lait de coco citronnelle;

Boulettes sauce soja caramélisé, crevettes à la cendre de bambou, crevette panée

Assortiment de Mini muffins Boursin, Assortiment de mini hot-dogs: Emmental, mozzarella, Ketchup moutarde.

PLANCHA à discrétion (Cuisson devant les convives)

Brochettes de cabillaud, tranchettes de poulet au curry, Filet de bœuf, Aiguillettes de canard

En accompagnement : Légumes grillés, Bâtonnet de polenta, Mini Parmentier, Purée de panais, fondue de poireaux, Lentilles corail,

Purée de vitelottes, Purée de butternut, Fondue de champignons

PIÈCES SUCREES :

Eclair café. Eclair chocolat. Chou chantilly / praliné

Tartelette citron, Tartelette ananas, passion. Tartelette fromage blanc framboise

Tartelette pomme caramel ; Tartelette Venezuela noisette. Tartelette chocolat

Tartelette cacao caramel, Tartelette groseille, framboise. Tartelette abricot

Tartelette caramel, Cannelés de Bordeaux

Macaron chocolat, café, vanille, framboise, pistache, citron

Sablé au chocolat. Financier framboise. Carré nougat. Crumble cacao

Crumble framboise, Opéra. Amandine au citron, Financier à l'abricot et pistache

Fontaine de chocolat : piques de fruits frais et chamallow

Les animations et la fontaine chocolat uniquement avec le service maitre d'hôtel (nous consulter)

Tarif Cocktail Dînatoire ou Déjeunatoire Plancha (TVA 10%)

Cocktail 30 pièces 56,36€ HT 62,00€ TTC (22 pièces salées et 8 sucrées)

COCKTAIL DÎNATOIRE OU DEJEUNATOIRE VÉGÉTARIEN (hors services)

Canapés

Palet tomate, bille de chèvre enrobée aux graines et herbes (sésame et graines de nigelle, piment, aneth)

Foccacia poivron, tomate et chèvre.

Carotte, houmous, coriandre et fèves

Financier pesto rouge, chèvre et olive

Tortilla au curry, guacamole et perle de poivron rouge

Sablé malté, crème de carotte et brocolis

Tortilla au poivron rouge, edam et fève

Sablé aux noix, crème de champignon et oignon grelot

Canapé courgette marinée et mozzarella,

Mini moelleux fromage de chèvre et perle de poivron.

Caviar d'aubergine fromage de brebis et amande.

Opéra petit pois et duo de carottes mascarpone

Moelleux topinambour, mousseline de vitelotte, girofle

Cuillères

Enroulé de carottes crémeux ricotta, graines de pavot et fleur de ciboulette

Bûchette chèvre aux cranberries et pistaches sur crumble aux amandes

SANDWICHES / NAVETTES / CASSOLETTES

Assortiment de salades du moment

Assortiment de tapas : tomate séchée crème de basilic huile d'olives et roquette. Comté tomate cerise fromage et épices, a crème d'aubergine au mascarpone huile d'olives et roquette, olive noir concassé de tomate crumble parmesan

WRAPS : fromage de chèvre et légumes,

Mini bagel malté, pikles et cheddar rouge. Mini bagel brioché tomate et parmesan

Mini bagels s Mini bagels fromage frais et ciboulette

PIECES CHAUDES

Clafoutis de courgette et tomate cerise au chèvre

Assortiment de mini cake : Poivron sésame, roquefort noix, tomate olive, pavot, tomate graine de lin.

Assortiment de Mini muffins Boursin

Assortiment de cassolettes :

Lingot de pomme de terre, chou et petits légumes

Mille feuille de légumes au cantal (carotte, rutabaga, panais, pomme de terre, champignon et cantal)

PIÈCES SUCREES :

Eclair café. Eclair chocolat. Chou chantilly / praliné

Tartelette citron, Tartelette ananas, passion. Tartelette fromage blanc framboise

Tartelette pomme caramel, Tartelette Venezuela noisette. Tartelette chocolat

Tartelette cacao caramel, Tartelette groseille, framboise, Tartelette abricot

Tartelette caramel, Cannelés de Bordeaux

Macaron chocolat, café, vanille, framboise, pistache, citron

Sablé au chocolat, Financier framboise, Carré nougat, Crumble cacao

Crumble framboise, Opéra, Amandine au citron, Financier à l'abricot et pistache

Les animations et la fontaine chocolat uniquement avec le service maitre d'hôtel (nous consulter)

Tarif Cocktail Dînatoire ou Déjeunatoire Végétarien (TVA 10%)

Cocktail 18 pièces 30,91€ HT 34,00€ TTC (13 pièces salées et 5 sucrées)

Cocktail 22 pièces 37,27€ HT 41,00€ TTC (16 pièces salées et 6 sucrées)

Cocktail 26 pièces 43,64€ HT 48,00€ TTC (18 pièces salées et 8 sucrées)

Cocktail 30 pièces 50,91€ HT 56,00€ TTC (20 pièces salées et 10 sucrées)

Cocktail 1 pièces 1,72 € HT