



# LES COCKTAILS

2018

## **COCKTAIL APERITIF**

*La présentation se fait sur ardoise et sur rehausses de différents niveaux*

### **Canapés**

Dôme gelée de mangue, poulet tandoori et éclats de fève  
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  
Triangle de saumon, avocat et crème citronnée  
Mini chou œufs de truite et crème de fumet au homard  
Focaccia poivron, tomate et chèvre  
Canapé guacamole, poulet au gingembre  
Mini brochette saumon fumé et cake citron  
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 edamame 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 violette, girofle  
Bûchette chèvre aux cranberries et pistaches sur crumble aux amandes  
Enroulé de carottes crémeux ricotta, graines de pavot et fleur de ciboulette  
Pain focaccia, Mozzarella di buffala et tomate concassée

### **Cuillères**

Tartare de Saint Jacques sur purée de pois à la menthe  
Saint Jacques sur fondue de poireaux  
Tomates Mozzarella

### **Verrines**

Asperge et Saint Môret  
Tapenade tomate et artichaut  
Tapenade d'aubergine et fromage frais  
Mascarpone, champignon, truffe, anchois, tomate et olives  
Chantilly de sardine

*Cocktail 5 pièces par personne : 6€ HT 6,60 TTC*

*Cocktail 8 pièces par personne : 9,6€ HT 10,56 TTC*

## **COCKTAIL DÎNATOIRE / DEJEUNATOIRE**

*La présentation se fait sur ardoise et sur rehausses de différents niveaux*

### **NOS PIÈCES SALÉES :**

#### **Canapés**

Dôme gelée de mangue, poulet tandoori et éclats de fève  
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  
Triangle de saumon, avocat et crème citronnée  
Mini chou œufs de truite et crème de fumet au homard  
Focaccia poivron, tomate et chèvre  
Canapé guacamole, poulet au gingembre  
Mini brochette saumon fumé et cake citron  
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 edamame 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 violette, girolle  
Bûchette chèvre aux cranberries et pistaches sur crumble aux amandes  
Enroulé de carottes crémeux ricotta, graines de pavot et fleur de ciboulette  
Pain focaccia, Mozzarella di buffala et tomate concassée

#### **Cuillères**

Tartare de Saint Jacques sur sa crème de pois à la menthe  
Saint Jacques sur fondue de poireaux  
Tomates Mozzarella  
Filet de rouget basilic

#### **Brochettes**

Pomme, comté, tomate marinée  
Jambon de pays, chèvre, ananas  
Olive noir, mozzarella au basilic, tomate marinée

Tomate cerise, bille de mozzarella au basilic  
Queue de crevette ananas

### **Verrines**

Asperge et Saint Môtet  
Tapenade tomate et artichaut  
Caviar d'aubergine et fromage frais  
Crème de betterave ricotta  
Chantilly de sardine

### **PIECES CHAUDES**

#### **Sandwichs / Navettes**

Mini briochette Saint Jacques  
Mini briochette fromage  
Mini briochette poulet basquaise  
Mini briochette crevette pistou  
Assortiment de tartelettes apéritives  
Mini toast aux crevettes  
Croustillant aux crevettes  
Mini Cheese burger

### **PIECES FROIDES**

Mini bagels saumon fumé, tomate et parmesan  
Mini bagels fromage frais et ciboulette  
Assortiment de navettes  
Assortiment de tapas  
Assortiment de minis sandwichs  
Gougère au comté

### **NOS PIÈCES SUCREES :**

Eclair café  
Eclair chocolat  
Chou chantilly / praliné  
Salambo vanille  
Tartelette citron  
Tartelette myrtille  
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  
Sablé framboise  
Fraisier

Carré nougat  
Crumble cacao  
Crumble framboise  
Opéra  
Almondine au citron  
Financier à l'abricot et pistache

**Tarif de Cocktail apéritif :**

**Cocktail 5 pièces 6 € / pers HT**  
**Cocktail 8 pièces 10 € / pers HT**  
**Cocktail 12 pièces 15 € / pers HT**

**Tarif de Cocktail dînatoire / déjeunatoire :**

**Cocktail 18 pièces à 30 € / pers HT** (*13 pièces salées et 5 sucrées*)  
**Cocktail 22 pièces à 34 € / pers HT** (*17 pièces salées et 5 sucrées*)  
**Cocktail 26 pièces à 36 € / pers HT** (*19 pièces salées et 7 sucrées*)