

Carte des Cocktails et Buffet froid

Uniquement sur commande.

(72 Heures minimum à l'avance). Livraison possible.

Nos préparations sont élaborées par nos soins,
à base de produits frais et de saison.

C'est pour cette raison que des modifications
pourront être apportées.

*« Très pratique, nous présentons l'ensemble directement sur plateaux à usage
unique ou sur ardoises naturelles et porcelaine.
Nous pouvons vous prêter des caisses isothermes.
Il vous suffit de les sortir du frais
et de les poser directement sur votre buffet ! »*

Cocktail salé (n°1) : 6 pièces cocktails par personne

9.90 € TTC / personne

- Canapé de Légumes de saison et Truffe noire (Tuber Melanosporum)
- Tartelette de Saumon Gravlax et crème de Sésame noir
- Brochette de Terrine du moment
- Cake aux Herbes et Rillettes de Maquereau
- Sablé au Parmesan, Fromage de Chèvre et Lomo Iberique de Bellota
- Pâté croûte de Canard, Cochon, Foie gras de Canard, Figs et Pistaches

Cocktail salé (n°2) : 9 pièces cocktails par personne

14.85 € TTC / personne

- Canapé de Légumes de saison et Truffe noire (Tuber Melanosporum)
- Tartelette de Saumon Gravlax et crème de Sésame noir
- Brochette de Terrine du moment
- Cake aux Herbes et Rillettes de Maquereau
- Sablé au Parmesan, Fromage de Chèvre et Lomo Iberique de Bellota
- Pâté croûte de Canard, Cochon, Foie gras de Canard, Figs et Pistaches
- Mini-verrine de Gambas « façon Pamplemousse Cocktail »
- Millefeuille de Légumes de saison
- Canapé de Foie gras de Canard et Figs

Cocktail salé (n°3) : 12 pièces cocktails par personne

19.80 € TTC / personne

- Canapé de Légumes de saison et Truffe noire (Tuber Melanosporum)
- Tartelette de Saumon Gravlax et crème de Sésame noir
- Brochette de Terrine du moment
- Cake aux Herbes et Rillettes de Maquereau
- Sablé au Parmesan, Fromage de Chèvre et Lomo Iberique de Bellota
- Pâté croûte de Canard, Cochon, Foie gras de Canard, Figs et Pistaches
- Mini-verrine de Gambas « façon Pamplemousse Cocktail »
- Millefeuille de Légumes de saison
- Canapé de Foie gras de Canard et Figs
- Pince de Radis farci de Crabe
- Blinis de Tartare de Dorade et Citron vert
- Pâté croûte de 3 Volailles et Foie gras

Cocktail sucré (n°4) : 2 pièces cocktails par personne

4.00 € TTC / personne

- Calisson Chocolat et Vanille
- Panna cotta aux Fruits de saison

Cocktail sucré (n°5) : 4 pièces cocktails par personne

8.00 € TTC / personne

- Calisson Chocolat et Vanille
- Panna cotta aux Fruits de saison
- Petit chou « façon Paris-Brest »
- Brownie et crème à la Cacahuète grillée

Cocktail « de l'Entrée au Dessert » (n°6) :

12 pièces cocktails salées + Trio de Fromage + 4 pièces cocktails sucrées

30.80 € TTC / personne

-12 pièces cocktails (n°3)

-Trio de Fromage (format cocktail)

-4 pièces cocktails (n°5)

Cocktail salé + Buffet froid (n°7) :

9 pièces cocktails salées + 300 g de salade du moment

+ 200 g de Viande / Poisson par personne

31.50 € TTC / personne

-9 pièces cocktails (n°2)

-Trio de Salade (à choisir) :

Carotte râpée, Betterave, Céleri Rémoulade, Chou rouge, Chou blanc (Lardon et Comté), Taboulé (de légumes de saison), Chou Chinois (Pomme, Raisin et Carotte), Pâte (Volaille, Pistou et Parmesan), Piémontaise, Opéra (Céleri branche, Pomme, Jambon blanc et Comté), Macédoine (de légumes de saison), Karachi (Riz safrané, Carotte, Volaille, Raisin, Amande), Quinoa (Gambas et Agrumes **OU** Féta et Magret de Canard fumé), Lentille (Echalote, Carotte, Saucisson Lyonnais pistaché, Tomate), Crozet (Diot, Tome des Bauges, Tomate, Echalote), Riz (Thon, Légumes de saison), Grecque (Tomate, Poivrons, Féta, Olive noire), Chou vert (Saumon fumé, Pignon de Pin, Ananas), Coleslaw (Chou blanc, Carotte, Raisin) ...

-Duo de Viande (à choisir) :

Filet de Volaille fermière **OU** Rosbif de Bœuf **OU** Rôti d'Agneau **OU** Rôti de Veau (avec condiments)

-Un poisson (à choisir) :

Saumon Bömlo **OU** Cabillaud (avec sauces)

Valable jusqu'au 31/10/2023