

Cocktail dînatoire

Vous souhaitez un cocktail dînatoire ?

Un baptême, un anniversaire, une fête de famille
Des mets raffinés juste à poser sur table
pour un moment en toute convivialité

-A composer selon vos envies-

Conseils pour la création
d'un cocktail dînatoire réussi
Le minimum est de 15 bouchées par personne

Laisser libre cours à votre imagination

Par exemple, 12 bouchées salées,
quelques plateaux de fromages
et 4 pièces sucrées pour la gourmandise

A vous de jouer !

Et soyez, invité de votre réception



*A chercher ou
Frais de livraison : 0.70 €/km*

Cocktail & BOUCHÉES

Formule 8 bouchées par pers. : 15€/pers.

Formule 10 bouchées par pers. : 18€/pers.

Formule 12 bouchées par pers. : 22€/pers.

Formule 15 bouchées par pers. : 27€/pers.

Formule 20 bouchées par pers. : 36 €/pers

Terroir

FROIDES

Bretzel

Cake à la provençale

Mauricette garnie de charcuteries

Pain surprise

Tartine de saumon fumé-crème raifort

Toast divers sur pain de mie

Céleri rave, pommes vertes et saumon

Gougère barkass

Maki choucroute et truite fumée

MINI KOUGELHOPF GOURMANDS:

Noix - comté - crème de noix

Lard - crème de raifort

Olives - crème à la tomate

CHAUDES

Petite knack chaude

Mini pizza

Mini tarte flambée

Bouchée d'escargots

Contemporain

FROIDES

Macaron canard-orange

Macaron au foie gras

Club sandwich au poulet ou saumon

Cuillère de saumon mariné aux baies roses

Assortiment de soupettes froides

Blini de champignons cranberry

Mini Bagel

Médaille de boudin blanc-chorizo-noisettes

Patate douce rôtie au yaourt-noix-miel

Verrine de tartare de saumon à l'aneth

Small cookie au chorizo

Verrine de lentilles-saumon fumé

Verrine méditerranéenne

Assortiment de mini-muffins

CHAUDES

Moelleux saumon-épinards

Flans de tomates-féta

Clafoutis de courgettes-chorizo-parmesan

Saveurs du monde

FROIDES

Bouchée de concombre-crevettes

Roulé de viande de grisons-ricotta

Tartine Bauxia

Croq'fraîcheur au chorizo Iberique

Brochette melon-jambon de Parme

Maki de saumon cru

Rouleau de printemps

Cuillère chinoise au carpaccio de boeuf

Salade de crevettes aux noix de cajou

Crème de tomates confites

Verrine de guacamole-jambon cru

Mini cake chèvre-roquette

Wrap Philadelphia-jambon cru-pistache

Mini baba salé citron vert-crevettes-aneth

Assortiment de cônes salés

Verrine burnoise de légumes-féta-tomates

CHAUDES

Accra de morue

Empanadas de boeuf ou thon-légumes

Sucrés

Brochettes de fruits frais

Assortiments de macarons

Mi-cuits chocolat framboise

Mini babas crème chocolat blanc

Financier chocolat crème de citron

Mini tartelette au citron meringuée

Assortiment de soupettes sucrées

Crème brûlée Carambar

Tartelettes aux fruits de saison

Mini mille-feuilles

Tartelette façon pomme d'amour

Cannelé au rhum

Mini tropézienne

Tatin aux pommes

Cheesecake à la vanille

Opéra

Clafoutis aux fruits de saison

Tiramisu aux fruits du moment

Verrine de chocolat crémeux passion

Mur à Bretzel

Nature 1,20€/pièce

Gratiné emmental lardon 2,50€/pièce

Fourré crème chocolat 2,30€/pièce

Panachage possible entre chaque "thème" et dans la partie GREEN

Cocktail & BOUCHÉES GREEN

***Nous vous proposons un événement gourmand
autour de produits végétarien et végan.***

VEGETARIEN

Mini baba salé aux légumes verts
Cake-pop chèvre-pistache
Tartelette purée de légumes argousier-œuf de caille
Brochette de légumes-fromage blanc tandoori
Pomme d'amour tomate-mozzarella
Tartelette ricotta-raisins-noisettes
Mini rouleau courgette-chèvre-thym
Croquant aux amandes-olives



VEGAN

Houmous au Jalapeño
Dips d'aubergine-poivron rouge
Mezze d'aubergine-blini
Falafel
Assortiment de soupettes froides



POUR ACCOMPAGNER :

CAKE COURGETTE & CHÈVRE
7,90€ POUR 8 PERSONNES

SÉLECTION DE TARTINES SALÉES
7,90€ POUR 8 PERSONNES

CAMEMBERT FARCI AU ABRICOT ET AMANDE
6,50€/PIÈCE



FROMAGES

Le plateau ou buffet de 5 fromages affinés – 6,90 €/p.personne

Proposition de fromages : Munster, Brie, Gouda aux truffes,
Chèvre cendré, Crottin de Chavignol, Bleu, Fourme d'Ambert, Comté,
Tête de Moine, Camembert, Roquefort Papillon...

Supplément – 1,00€/p.personne

Confitures Maison, noix, raisins & fruits secs

Nous proposons également du pain aux noix et aux figues pour accompagner vos fromages - 0,60€/boule de pain





BUFFET DE DESSERT

6 pièces par pers – 11,40 €

8 pièces par pers – 15,20 €

10 pièces par pers – 19,00 €



VALEURS SURES

Tartelette citron meringuée
Verrine façon Forêt Noire
Assortiment de macaron
Salade de fruits au jasmin
Tiramisu café
Tiramisu aux fruits de saisons
Mini baba, crème chocolat blanc
Opéra
Mousse chocolat passion
Panacotta aux fruits rouge
Glace ou sorbet Maison au choix
Mont Blanc
Moelleux au chocolat-framboise

POSER SUR TABLE AU MOMENT DU CAFÉ

OU EN ACCOMPAGNEMENT DU GATEAU

Nos pièces « buffet de dessert » version mignardises vous sont posées sur table pour accompagner vos boissons chaudes...

la gourmandise n'a pas de limite !

2 pièces par pers – 3,80 €

3 pièces par pers – 5,70 €

TOUCHES CRÉATIVES

Panna cotta couli de pêche poivre de Timut
Soupette Piña colada
Ile flottante à l'hibiscus
Soupette de fraises au poivre de Sichuan
Soupette orange mangue thé vert
Crème brûlée carambar
Cône ganache chocolat noisette caramélisée
Torche de pomme de terre
Verrine de fraise et poivre de sichuan
Verrine chocolat blanc coulis kiwi
Tartelette façon pomme d'amour
Mini cheesecake caramel chocolat

MUR À DONNUTS

Pour surprendre vos invités et terminer le repas sur une note gourmande et ludique, laissez-vous séduire par notre mur à donuts.

1,90 € le donuts

Assortiment de Glaçage : *chocolat noir, caramel, fraise, vanille, sucre coloré...*



ENVIE D'UN GÂTEAU

PIÈCE MONTÉE EN CHOUX

LA PORTION DE 2 CHOUX - **3,90€/P.PERSONNE**

LA PORTION DE 3 CHOUX - **5,80€/P.PERSONNE**

2 PARFUMS AU CHOIX :

VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAFÉ, PRALINER,
GRAND MARNIER

PIÈCE MONTÉE EN MACARONS

LA PORTION DE 2 MACARONS - **3,60€/P.PERSONNE**

LA PORTION DE 3 MACARONS - **5,40€/P.PERSONNE**

PIÈCE MONTÉE

LA PORTION - **6,20€/P.PERSONNE**

GÉNOISE :

NATURE OU CHOCOLAT

FOURAGE :

CRÈME AU BEURRE, VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ

OU

MOUSSE BAVAROISE :

FRAMBOISE, FRAISE, ANANAS, CITRON, FRUITS ROUGES,
PÊCHE, CHOCOLAT...

COUVERTURE :

PÂTE D'AMANDES OU NUDE

FRAMBOISIER (EN SAISON)

MOUSSE VANILLE SUR BISCUIT DACQUOISE

LA PORTION - **7.50€/P.PERSONNE**



DÉCORATION À CONVENIR ENSEMBLE (SUPPLÉMENT SELON DEMANDE)