

Carte « 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

- Macaron de Foie gras, Poire et Airelles
- Canapé Cabillaud Gravlax et crème au Basilic Thaï et Poivre de Timut
- Carotte au Cumin, Houmous au Sésame
- Brochette Gambas et Ananas
- Sablé aux Noix, Fromage de Chèvre frais et Jambon sec du Pays Basque
- 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

- Macaron de Foie gras, Poire et Airelles
- Canapé Cabillaud Gravlax et crème au Basilic Thaï et Poivre de Timut
- Carotte au Cumin, Houmous au Sésame
- Brochette Gambas et Ananas
- Sablé aux Noix, Fromage de Chèvre frais et Jambon sec du Pays Basque
- Pâté croûte de Canard, Cochon, Foie gras de Canard, Figs et Pistaches
- Toast de Tartare de St Jacques et Pomme verte
- Cake aux Herbes, Rillettes de Saumon aux Agrumes
- Canapé Légumes de saison, féta et Magret de Canard fumé

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

19.80 € TTC / personne

- Macaron de Foie gras, Poire et Airelles
- Canapé Cabillaud Gravlax et crème au Basilic Thaï et Poivre de Timut
- Carotte au Cumin, Houmous au Sésame
- Brochette Gambas et Ananas
- Sablé aux Noix, Fromage de Chèvre frais et Jambon sec du Pays Basque
- Pâté croûte de Canard, Cochon, Foie gras de Canard, Figs et Pistaches
- Toast de Tartare de St Jacques et Pomme verte
- Cake aux Herbes, Rillettes de Saumon aux Agrumes
- Canapé Légumes de saison, féta et Magret de Canard fumé
- Mini verrine Tataki de Dorade
- Canapé de Légumes de saison et Truffe noire (Tuber melanosporum)
- Pâté croûte de 3 Volailles et Foie gras

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

4.00 € TTC / personne

-Mini Financier Vanille et Fruits de saison

-Mini verrine de Crèmeux Chocolat, Noisettes et Coriandre

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

8.00 € TTC / personne

-Mini Financier Vanille et Fruits de saison

-Mini verrine de Crèmeux Chocolat, Noisettes et Coriandre

-Mini Chou au Caramel

-Mini verrine de Panna cotta Vanille et Fruits de saison

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 / 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), Chou vert (Saumon fumé, Pignon de Pin, Ananas), Coleslaw (Chou blanc, Carotte, Raisin), Grecques (Tomate, Concombre, Poivron, Féta, Olives noires) ...
... ..

-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 **OU** Cabillaud (avec sauces et condiments)

Valable jusqu'au 31/08/2025