



CREATIONS GOURMANDES



CRÉATIONS SALÉES



COCKTAIL SALÉ FROID

Minimum 20 personnes. Disponible en plusieurs tailles :

8 pièces	10.50€ par personne
10 pièces	13€ par personne
12 pièces	16€ par personne

Pour le cocktail 8 et 10 pièces, merci de sélectionner une seule pièce au foie gras.

Un délai de 15 jours minimum avant la date de votre événement est recommandé pour passer commande.

-
- Tartelette foie gras et figues
 - ✓ • Buchette de mousse de chèvre, sablé crackers aux graines de lin
 - ✓ • Finger parmesan, crème pesto, tomates séchées
 - Wrap de rillettes de thon au piment d'Espelette, salade Iceberg
 - Blinis au sarrasin, crème échalotes, magret fumé
 - Chou garni poulet et pickles de légumes, crème au curry
 - Sablé multi graines, rillettes de saumon, sauce soja
 - ✓ • Cuillère crème de carottes, sablé cacahuètes, herbes fraîches
 - Macaron foie gras et 4 épices
 - Panna cotta champignons, chantilly salée, chips de chorizo
 - Capuccino petit pois, chips de coppa



La quantité de pièces cocktail varie en fonction de la durée de votre cocktail. Pour 1h, prévoyez 8 pièces. Entre 1h et 1h30, on conseille 10 pièces et 12 pour un cocktail de plus d'1h30.



COCKTAIL SALÉ & SUCRÉ

Minimum 20 personnes. Disponible en plusieurs tailles :

8 pièces (5 pièces salées froides + 3 pièces sucrées)	10.50€ par personne
10 pièces (7 pièces salées froides + 3 pièces sucrées)	13€ par personne
12 pièces (8 pièces salées froides + 3 pièces sucrées)	16€ par personne

Un délai de 15 jours minimum avant la date de votre événement est recommandé pour passer commande.

PIÈCES SALÉES

- ✓ Cubic de comté et caramel au sésame noir
- ✓ Buchette de mousse de chèvre, sablé crackers aux graines de lin
- ✓ Finger parmesan, crème pesto, tomates séchées
 - Rouleau omelette fine, fromage frais, roquette vinaigrée
 - Blinis au sarrasin, crème échalotes, magret fumé
 - Brochette de crevettes thaï, dés de mangue et tomate cerise
 - Verrine mousse avocat, crème citronnée, thon vinaigré
- ✓ Cuillère crème de carottes, sablé cacahuètes, herbes fraîches
 - Petit pain gourmand, mousse de thon aux épices, crudités
 - Panna cotta champignons, chantilly salée, chips de chorizo
 - Tartelette mousse de poivron, brunoise de chorizo
- ✓ Epingle de carotte, houmous petit pois aux éclats de noix
 - Cupcake normand pomme camembert, chantilly salée, andouille

PIÈCES SUCRÉES

- Sablé friable chocolat, crémeux passion, glaçage rocher
- Mini pavlova aux fruits de saison
- Mini crumble beurre salé, poire chocolat
- Chou façon Paris-Brest



COCKTAIL DINATOIRE

Minimum 20 personnes.
Copieux, il remplace un repas.

20 pièces (10 pièces salées froides + 4 pièces à réchauffer + 6 pièces sucrées)

31€ par personne

Un délai de 15 jours minimum avant la date de votre événement est recommandé pour passer commande.

PIÈCES FROIDES

- Tartelette foie gras et figues
- ✓ • Buchette de mousse de chèvre, sablé crackers aux graines de lin
- ✓ • Finger parmesan, crème pesto, tomates séchées
- Brochette de crevettes thaï, dés de mangue et tomate cerise
- Verrine mousse avocat, crème citronnée, thon vinaigré
- Panna cotta champignons, chantilly salée, chips de chorizo
- ✓ • Epingle de carotte, houmous petit pois aux éclats de noix
- ✓ • Cubic de comté et caramel au sésame noir
- Chou garni poulet et pickles de légumes, crème au curry
- Sablé multi graines, rillettes de saumon, sauce soja

PIÈCES À RÉCHAUFFER

- ✓ • Tarte fine tomate mozzarella, herbes de Provence
- ✓ • Bouchée chèvre & miel, éclats de noisettes
- Mini hot-dog
- Mini burger bœuf, cheddar & roquette

PIÈCES SUCRÉES

- Panna cotta coulis passion
- Comme une tarte citron meringuée
- Mini crumble beurre salé, poire chocolat
- Chou façon Paris-Brest
- Macaron Nutella
- Mini pavlova aux fruits de saison

✓ Pièces végétariennes



COCKTAIL “À LA CARTE”

Plateau de 30 pièces.
Conseillé pour 5 personnes.

4 pièces froides + 2 pièces à réchauffer par personne au choix parmi la liste suivante

42€ le plateau

Un délai de 15 jours minimum avant la date de votre événement est recommandé pour passer commande.

PIÈCES FROIDES

- Tartelette foie gras et figues
- ✓ • Buchette de mousse de chèvre, sablé crackers aux graines de lin
- ✓ • Finger parmesan, crème pesto, tomates séchées
- Cupcake normand pomme camembert, chantilly salée, andouille
- ✓ • Cubic de comté et caramel au sésame noir
- Petit pain gourmand, mousse de thon aux épices, crudités

PIÈCES À RÉCHAUFFER

- ✓ • Tarte fine tomate mozzarella, herbes de Provence
- ✓ • Bouchée chèvre & miel, éclats de noisettes
- Mini hot-dog
- Mini nem



PLATEAU TAPAS

Plateau de 30 pièces, conseillé pour 5 personnes.

45€ le plateau

Un délai de 15 jours minimum avant la date de votre événement est recommandé pour passer commande.

PIÈCES À RÉCHAUFFER

- Mini burger bœuf, cheddar et roquette
- Mini hot dog
- Mini croissant au jambon
- Mini croque monsieur chorizo
- Mini nem au poulet

CREATIONS GOURMANDES