



## CARTE COCKTAIL OU APÉRITIF

### LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES FROIDES

#### Les salades « sphères » en verre : Salade à l'humeur saisonnière

- Arlequin : Lentille grise du Perche, saumon frais, oignon rose, fève ou petit pois frais - AB
- Pugliese : Tartare de tomate, fraise, basilic frais, mozzarella di Bufala et fumée, vinaigre balsamique - AB
- Asia : Choux blanc et carotte en julienne, gambas, coriandre, sauce citronnée - AB
- Cécilia : Roquette, tomate cerise, basilic, parmesan - AB
- Luisiana : Fenouil, orange, gambas, pomme, coriandre, assaisonnement aux agrumes - AB
- Olga : Quinoa, figue, butternut, jeunes pousses d'épinard, graines de tournesol et courge grillées, fêta - AB
- Océane : Hareng\* doux fumé, pomme de terre à l'huile (AB) \*issu de la pêche donc non bio
- Salomé : Mesclun, foie de volaille, tomate cerise, grenaille, pruneaux - AB
- Sofiane : Endive, pomme, cerneaux de noix, poivron rouge, fêta - AB
- Tartare exotique de daurade Royale aux graines germées - AB
- Verdé : Choux romanesco, fêvete, petit pois, pointe d'asperge verte, pois gourmand, cèleri branche - AB



CARTE COCKTAIL OU APÉRITIF



## LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES FROIDES

Les cassolettes en porcelaine, en bois ou en fibre de canne à sucre

- Quenelle de risotto de lentille corail au lait de coco, crumble salé, jeunes pousses de poireaux - AB
- Raviole De St Jean en Royans frits, concassé de tomate fraîche, fleurs séchées - AB
- Raviole de St Jean en Royans frits, crémeux de butternut, fleurs séchées - AB
- Roulé de galette de blé noir, tarama, confit de fenouil au jus d'orange, jeunes pousses de brocoli - AB
- Quenelle de rilette de saumon frais, julienne de légumes, graines germées d'alfa-alfa -AB
- Caponata de légumes confits du soleil - AB
- Ceviche de daurade royale - AB
- Mousseline de courge butternut, éclats de châtaignes, bleuets - AB

Les cuillères chinoises en porcelaine, en bois ou en fibre de canne à sucre

- Crevette marinée au pesto, chutney d'ananas, jeunes pousses de radis rose - AB
- Tartare de radis rose, vinaigre de framboise, multitude d'herbes fraîches -AB
- Algues aramées\* sautées aux éclats de noisette, julienne de légumes\* algues issues de la mer donc non bio
- Carpaccio de St jacques\* panais au safran \* issu de la pêche donc non bio
- Crème d'artichaut, coriandre, rouget fumé, orange - AB
- Mousse de thon\* au mascarpone \* issu de la pêche donc non bio
- Tartare de bar, point bar ! - AB
- Dôme de mousse de chèvre à la purée de carotte - AB





## CARTE COCKTAIL OU APÉRITIF

# LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES FROIDES

## Les pics et brochettes

- Cubic de volaille marinée au citron et gingembre confits, bille de patate douce au curcuma-AB
- Cubic de volaille à l'indienne, dé d'ananas rôti - AB
- Cubic de saumon gravlax aux 5 baies - AB
- Cubic de canard mariné au citron vert, quartier de figue au vin et épices - AB
- Navette de pois gourmand au seitan rissolé à la sauce tamari, petits légumes - AB
- Saumon à l'unilatéral aux 2 sésames, écume de wasabi \* wasabi non bio
- Brochette de tomate cerise, bille de mozzarella au pesto, basilic - AB
- Brochette aux 3 légumes confits aux agrumes, tofu à la japonaise - AB
- Brochette de pomme, poire, comté, myrtille ou figue - AB
- Gambas curry-coco, dé de mangue - AB
- Corneto de radis daïkon, crème de roquette - AB
- Corneto de betterave, crémeux de chèvre, éclats de noisette - AB
- Tourelle de carotte, mousseline de roquefort, raisins secs marinés au marsala\* Marsala non bio
- Pétale de prosciutto di Parma, poire rôtie ou melon de Cavaillon - AB
- Mi cuit de foie gras \* sur lit de pain d'épice, poire rôtie ou figue, fleur de sel \* foie gras non bio
- Mille feuilles aux 3 couleurs, crème riquette au mascarpone - AB
- Tataki de thon frais au sésame \* issu de la pêche donc non bio



## CARTE COCKTAIL OU APÉRITIF

# LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES FROIDES

## Les croquants

- Panier de bâtonnet de légumes croquants de saison + dips - AB
- Bouton de radis rose, aïoli - AB
- Rouleau de printemps aux milles saveurs - AB
- Crostini au crémeux de chèvre au miel, ciboulette, baies roses - AB
- Crostini à la terrine de canard et poivre vert - AB
- Crostini à la terrine de campagne aux ceps - AB
- Crostini au 2 houmous, cumin, fleurs séchées - AB
- Dôme de mousse roquefort, pomme granny Smith caramélisée, sablé breton au parmesan - AB
- Dôme de caviar d'aubergine glacé au poivron rouge, sablé breton au parmesan, éclat de noix - AB
- Endive carmine et son médaillon de saumon au mascarpone - AB
- Tatin de courgette au sirop d'érable - AB
- Samossa à la farine de riz et légumes croquants - AB



## CARTE COCKTAIL OU APÉRITIF

### LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES FROIDES

#### Les moelleux

- Bouton de grenaille, tarama, œufs de saumon, ciboulette - AB
- Tonnelet de carotte, tapenade, copeaux de parmesan - AB
- Tonnelet de courgette, farce de légumes, copeaux de parmesan - AB
  
- Blinis au saumon fumé, pointe de crème fraîche, zest de citron - AB
- Blinis au tartare d'algues, pickle d'oignon rouge - AB
- Blinis et son médaillon de tartare de daurade royale - AB
- Blinis au maki de saumon fumé au chèvre, sésame noir - AB
- Gravlax de bar sur son blinis - AB
- Olivette au crémeux de chèvre au miel herbes fraîches - AB
- Éclair à la Pugliese : tomate, basilic, crème ricotta - AB

#### Les pinces en bois

- Mousseline de fève, chorizo - AB
- Radis blanc daïkon mariné au gingembre, saumon à l'algue nori - AB
- Roulé de courgette au chèvre frais, éclats de noisettes grillées - AB
- Sushi de radis noir aux algues haricots de mer\* issus de la mer donc non bio




## LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES CHAUDES

### Les cocottes en pin

- Parmentier de cuisse de canard confite aux 2 purées - AB
- Crumble d'agneau aux légumes confits du soleil - AB
- Cœur de saumon en mi cuit, sifflets de poireaux au thym - AB
- Parmentier de pintade aux pommes - AB
- Petit salé aux lentilles revisité - AB
- Bœuf Bourguignon - AB
- Navarin d'agneau - AB
- St jacques coco-citron vert, fondue de poireaux \* issu de la pêche donc non bio
- Tajine d'agneau et potiron au miel et safran – AB

### Les croquants

- Croustillant à la mousse de roquefort - AB
- Croustillant aux champignons de bois - AB
- Vol au vent de rouget\* aux légumes du soleil \* issu de la pêche donc non bio
- Mini bruschetta et sa garniture du moment- AB
- Pissaladière - AB
- Mini tartelette salée :
  - Fromage de chèvre, noisettes grillées – AB
  - Courgette sautée au curry – AB
  - Potimarron, raisins secs, graine  umin - AB
  - Roquefort pomme raisins secs
  - Épinard fêta -AB



## LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES CHAUDES

### Les moelleux

- Gougère au chorizo et parmesan - AB
- Gougère à la duxelles de champignons - AB
- Petits Paris en duxelles - AB
- Tomate cocktail à la farce de légumes - AB
- Tonnelet de courgette farce de légumes aux câpres et pécorino - AB
- Mini hamburger "maison" au bœuf - AB
- Mini hamburger "maison" au cabillaud - AB
- Mini hamburger "maison » végétarien - AB

### Les cassolettes

- Lasagne au bœuf ou végétarienne - AB
- Minis ravioles au cour bouillon, fondue de poireaux, sauce au comté - AB

### Les shots en verre

Velouté de petit pois à la menthe - AB

Velouté de courgette - AB

Velouté de lentilles corail, citron vert-coco - AB

Velouté de potimarron au lait d'amande, germes de petits pois - AB

Velouté d'épinard à la cardamome



CARTE COCKTAIL OU APÉRITIF



## LES ANIMATIONS SALÉES CHAUDES

Surprise pour le goût et le regard, moment festif et convivial, nos cuisiniers préparent devant vous, dans l'instant, des recettes illustrant le thème de votre réception.

- Blinis à la farine de noisette, saumon fumé d'élevage bio, crème fraîche épaisse, citron - AB
- Émulsion de panais - AB
- Risotto verdé aux légumes croquants **OU** aux champignons des bois - AB
- Poêlée de St. Jacques citron-coco, fondue de poireaux - AB
- St Jacques \* à l'asiatique : Sirop d'agave, sauce tamari, huile d'échalote, wasabi, minute de poireaux \* issu de la pêche donc non bio
- Poisson dans tous ses états : Tartare de dorade et saumon aux 3 huiles, multitude d'herbes fraîches - AB
- Poêlée de légumes oubliés : Panais, topinambour, pois gourmand, soja, carotte -
- Brochette de saumon yakitori à la plancha - AB
- Brouillade d'œufs à la truffe \* et ses mouillettes \* truffe non bio
- Foie gras\* dans tous ses états (confit d'oignon rouge, chutney de figue ou mangou fleur de sel) émietté de pain d'épice \* foie gras artisanal non bio
- Poisson dans tous ses états : Tartare de daurade royale et saumon aux 3 huiles, herbes fraîches - AB
- Effeuillement de Serrano sur griffe, toasts, beurre salé, melon de Cavaillon - AB
- Le bar à huîtres de Marennes - AB
- Riz sauvage revisité façon cantonnais - AB





## 🌿 CARTE COCKTAIL OU APÉRITIF 🌿

### LES PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

#### Les cuillères chinoises en porcelaine, en bois ou en fibre de canne à sucre

- Poêlée de pêche à la lavande - AB
- Crémeux créole, crumble chocolat - AB
- Poêlée de poire Williams, bâtonnets d'amandes grillées, caramel mou au beurre demi-el - AB

#### Les croquants

- Fantastik framboise : Finger de sablé breton, frangipane, framboises, chocolat blanc - AB
- Diamant aux 2 citrons - AB
- Carré breton et ses pêches sautées à la lavande, pointe de ricotta-passion - AB
- Brillance au chocolat noir mi-amer, cardamome, éclats de pistache - AB
- Reflet au caramel mou beurre demi-sel - AB
- Tartelette aux fruits frais de saison, crème mousseline - AB
- Tartelette à l'orange, carotte, cardamome - AB
- Tarte à la rhubarbe et fouetté de mascarpone - AB
- Sablé aux fruits secs façon mendiant - AB
- Miroir au chocolat au lait gianduja, éclats de noisette grillée - AB
- Millefeuille revisité à la crème chiboust - AB
- Macarons assortis - AB
- Croustillant philo aux pommes -



## 🌿 CARTE COCKTAIL OU APÉRITIF 🌿

### LES PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

#### Les moelleux

- Pavotine : Tonnelet de pomme et graines de pavot macérées au lait d'amande - AB
- Mini tatin revisitée - AB
- Reine de Saba : Moelleux au chocolat noir masqué à la ganache - AB
- Mousse poire caramel - AB
- Passionnata : Choux à la crème pâtissière-passion, glacé au chocolat - AB
- Paris Brest revisité par Frédéric Michalak - AB
- Éclair café, chocolat, vanille - AB
- Religieuse passion-chocolat poivré - AB
- Financier à la betterave - AB
- Financier aux graines de sésame et poudre de noisette - AB
- Financier amande et citron confit - AB
- Financier à la mangue - AB
- Financier au thé mâcha - AB
- Succès au praliné - AB
- Macarons assortis - AB
- Mousse choco-menthe - AB
- Mousse poire-caramel - AB

## LES PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

### Les verrines

- Tiramisu - AB
- Gaspacho de melon à la menthe fraîche - AB
- Panna cotta et son coulis - AB

### Les cassolettes

- Poêlée de fruits rouges au marsala \* marsala non bio
- Poêlée de pêche à la lavande, pointe de ricotta - AB

### Les pics et brochettes

- Brochette de fruits frais - AB
- Brochette de fruits frais, truffe au chocolat - AB
- Fraise glacée au chocolat noir, pointe de poivre de Kâmpôt - AB
- Partition aux 3 Truffles - AB

## LES ANIMATIONS SUCRÉES

- Papilles en folies - AB : Réalisation minute de fines et savoureuses mini tartelettes sucrées aux fruits frais de saison, agrémentées d'une crème à :
  - Essence de géranium
  - Chocolat à la rose
- Fabrication de minis crêpes sucrées aux confitures, pâte à tartiner (chocolat, noisette, amande)
- La brochette de fruits frais à tremper - AB
- Crêpes Suzette au Grand Marnier \* Grand Marnier non bio