



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, fêvette, 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 mangouste, 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
- Effeuilage 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 SUCREES

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