

COCKTAILS DÉJEUNATOIRES ET DINATOIRES

SOMMAIRE

NOS FORMULES	2
COCKTAIL TRADITIONNEL	3
COCKTAIL TOUR DU MONDE	5



COCKTAILS DEJEUNATOIRES ET DINATOIRES

Pour un repas convivial assis ou debout en buffet. Toutes nos propositions sont élaborées à partir de produits locaux et de saison.

NOS FORMULES

TRADITIONNEL	TOUR DU MONDE
17,15€ TTC	23,00€ TTC
12 pièces	16 pièces
2 verrines 8 salées 2 mignardises	4 contenants avec chacun : 1 verrine 2 salées 1 sucré

Services complémentaires	Boissons (lien carte boissons) Vaisselle recyclable ou réutilisable Livraison Installation & nappage Service sur place = 24€ HT de l'heure – 1 serveur pour 40 personnes Besoin en décoration, animation .. → Sur mesure
Conditions	Minimum 20 personnes
	Accès pour installation au moins 30 minutes avant l'événement. Avant 7 jours ouvrables



→ TRADITIONNEL

Menu n°1	Menu n°2	Menu n°3
<u>Traditionnel</u>	<u>Nouveauté</u>	<u>Végétarien</u>
<p>Verrine de quinoa, mangue, saumon & aneth <i>Quinoa, mangue, saumon fumé, aneth, jus de citron et huile d'olive</i></p>	<p>Verrine avocat & crevette <i>purée d'avocat au citron, mousse de crevette à la ciboulette et crevette décortiquée</i></p>	<p>Verrine de céleri aux de 2 pommes <i>Céleri branche, pomme rouge et verte, noix, jus de citron et mayonnaise</i></p>
<p>Verrine d'houmous à la betterave <i>Purée de pois chiche et betterave mixés avec de l'ail, du citron et de l'huile d'olive</i></p>	<p>Verrine de céleri aux de 2 pommes <i>Céleri branche, pomme rouge et verte, noix, jus de citron et mayonnaise</i></p>	<p>Verrine de carotte cuite au carvi <i>Purée de carotte mixée avec de l'ail, de la coriandre et du carvi</i></p>
<p>Nems aux crevettes <i>Croustillant à la crevette, carotte, champignon noir, pousse de soja, vermicelle de riz et herbes fraîches</i></p>	<p>Tacos saumon <i>Galette de blé roulée et garnie au saumon</i></p>	<p>Tacos végétarien <i>Galette de blé roulée et garnie aux crudités de saison et avocat</i></p>
<p>Brochette Accra de poisson <i>Beignet de poisson, pomme de terre et paprika</i></p>	<p>Croquette au fromage <i>Fromage panés à l'anglaise</i></p>	<p>Falafel <i>Cromesqui au pois chiche, fève et persil</i></p>
<p>Brochette de poulet tandoori <i>Escalope de poulet assaisonnée aux épices tandoori</i></p>	<p>Brochette de kefta au poulet <i>Croquette de poulet épicé, pomme de terre, oignon et persil</i></p>	<p>Galette de haricot rouge <i>Galette frite au haricot rouge, farine de pois chiche, oignon et thym</i></p>
<p>Pastilla de poulet & amandes <i>Fine feuille de brick garnie de poulet, amande et cannelle</i></p>	<p>Brochette de poulet sauce satay <i>Escalope de poulet marinée dans une sauce au soja, pâte d'arachide, gingembre et miel</i></p>	<p>Samoussa aux légumes de saison <i>Croustillant de légumes au safran, gingembre et cumin</i></p>
<p>Feuilleté au bœuf <i>Pâte feuilleté garni au bœuf sauce bolognaise</i></p>	<p>Batbout au bœuf <i>Petit pain moelleux à la semoule garni à la viande de bœuf</i></p>	<p>Fritata aux épinards <i>Omelette roulée et garnie aux épinards à la crème et herbes fraîches</i></p>
<p>Samoussa au bœuf <i>Croustillant farci à la viande de bœuf, pomme de terre, petit pois et épices indiennes</i></p>	<p>Fritata aux épinards <i>Omelette roulée et garnie aux épinards à la crème et herbes fraîches</i></p>	<p>Pastel au fromage <i>Chausson frit au fromage et aux herbes fraîches</i></p>
<p>Pastel au fromage <i>Chausson frit au fromage et aux herbes fraîches</i></p>	<p>Kefta au chou-fleur <i>Galette frite de chou-fleur au persil</i></p>	<p>Beurek aux épinards <i>Croustillant aux épinards et fromage turc assaisonné à la noix de muscat</i></p>



Beurek aux épinards

Croustillant aux épinards et fromage turc assaisonné à la noix de muscat

Beijinho à la noix de coco

Truffe brésilienne à la noix de coco et au lait concentré

Mchewek aux amandes

Petit four à base de poudre d'amande et enrobé d'amande concassée

Cannelloni au pesto

Pâte Brisée farci au basilic, pignon de pin, fromage, ail et huile d'olive façon cannelloni

Tiramisu à la pomme et aux noix

Pommes cuites au beurre demi-sel, crème chantilly à la mascarpone et croustillant à la poudre de noix, et chapelure

Moelleux au chocolat

Gâteau léger au chocolat 72% de cacao

Kefta au chou-fleur

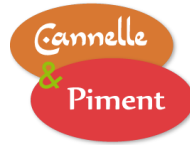
Galette frite de chou-fleur, pomme de terre et persil

Moelleux au chocolat

Gâteau léger au chocolat 72% de cacao

Kunafeh au fromage

Pâte à base de cheveux d'ange garnie de fromage à pâte demi-molle et saupoudrée de pistache et de sirop



→ TOUR DU MONDE

Continent Africain

Verrine de carotte cuite au carvi

Purée de carotte mixée avec de l'ail, de la coriandre et du carvi

Pastilla de poulet & amandes

Fine feuille de brick garnie de poulet, amande et cannelle

Pastel au fromage

Chausson frit au fromage et aux herbes fraîches

Mchewek aux amandes

Petit four à base de poudre d'amande et enrobé d'amande concassée

Continent asiatique

Verrine de salade Cambodgienne

Emincé de chou rouge, chou blanc et carotte agrémentée de crevette rose, vermicelle de riz, pousse de soja, persil, coriandre, menthe et sauce cacahuète

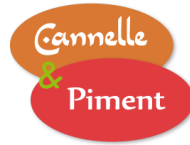
Nems au bœuf

Croustillant au bœuf, carotte, champignon noir, vermicelle de riz, pousse de soja, persil, coriandre et menthe

Brochette de poulet sauce coco curry

Kesari à la semoule

Gâteau de semoule à l'indienne parfumé à la cardamome



Continent Amérique latine

Verrine façon nachos

Purée de haricot rouge, sauce au gingembre et à la tomate, chips tortilla

Tacos saumon

Galette de blé roulée et garnie au saumon

Galette de quinoa aux petits légumes de saison

Quinoa mixé avec du chou blanc et de la carotte

Tartelette citron latino

Pâte sablée, lait concentré infusé au citron

Continent Proche-Orient

Verrine d'houmous

Purée de pois chiche mixé avec de l'ail, du citron et de l'huile d'olive

Kouba au boulgour

Cromesquis de boulgour, hachée de bœuf aux oignons

Bourak au fromage

Croustillant au fromage frais, olive verte et aux herbes fraîches

Baklawa à la noisette

Croustillant aux noisettes torréfiées

