



Cannelle



Piment

COCKTAIL DEJEUNATOIRE & DINATOIRE

Pour un repas convivial debout pratique à consommer. Toutes nos propositions sont élaborées à partir de produits locaux et de saison.



NOS FORMULES

COCKTAIL TRADITIONNEL

21,00€ TTC

12 pièces

2 verrines

8 mini salées

2 mignardises

COCKTAIL TOUR DU MONDE

28,00€ TTC

16 pièces

4 régions du monde avec chacun :

3 mini salées

1 mignardise

Menu suggestion des cheffes* à 20,00€ TTC ou A la carte**

SERVICES COMPLÉMENTAIRES →

Vaisselle recyclable - 0,86€ TTC par personne

Vaisselle en faïence - 2,70€ TTC par personne

Forfait installation & nappage selon le nombre de personne

A partir de 20,00€ TTC

Livraison -1,68€ TTC par kilomètre

Service sur place 30,42€ TTC de l'heure - 1 serveur pour 40 personnes

Option décoration et animation nous contacter

Prestation sur mesure en fonction de vos besoins

CONDITIONS →

Minimum de 20 personnes - commande avant 10 jours ouvrables

Accès pour l'installation au moins 30 minutes avant l'événement

*Recettes réalisées en fonction des approvisionnements de nos producteurs et selon les envies de nos cheffes

**Composez votre cocktail avec les pièces à la carte. Pièces et prix en dernières page. .



Cannelle

&

Piment



Le cocktail traditionnel

MENU AU JARDIN DES DAMES

Kouba de boulgour & houmous

Nid de pâte de boulgour, garniture mousse de pois chiche, pâte de sésame et noix de cajou grillée

Verrine de courgette & estragon

Courgette râpée acidulée à l'estragon & ses graines de sésame grillé

Cromesquis de crevette

Croustillant de crevette enrobé de graine de tournesol et de courge

Papillote de poisson citronnée

Fine feuille de brick, cabillaud, zeste de citron

Brochette haoussa au bœuf & cacahuète

Morceaux de bœuf parfumés au gingembre et paprika et enrobés de cacahuètes grillées

Mini fricassée au sésame & poulet

Petit pain frit au sésame garni au poulet et aux crudités

Petet chope shawarma

Purée de pomme de terre frite et farcie au poulet parfumé aux épices du proche-orient

Nachos

Purée de haricot rouge, saucetomate et gingembre, chips de tortilla

Ravioli au fromage

Aumônière frit au fromage et aux herbes fraîches

Génoise végétarienne

Génoise roulée salée aux légumes de saison

Corne de gazelle revisitée

Pâte croustillante parfumée à l'hibiscus, pâte de pistache

Kunafé aux fruits secs

Pâte de cheveux d'ange garnie aux fruits secs, saupoudrée de pistache et sirop



Cannelle
&
Piment



Le Cocktail Tour du monde

AFRIQUE

Verrine de salade tunisienne

Brunoise de tomate, concombre, poivron, pomme, olive noire et menthe fraîche

Brochette haoussa au bœuf & cacahuète

Morceaux de bœuf parfumés au gingembre et paprika et enrobés de cacahuètes grillées

Pastel au fromage

Chausson frit au fromage et aux herbes fraîches

Corne de gazelle revisitée

Pâte croustillante parfumée à l'hibiscus, pâte de pistache

ASIE

Verrine daal de lentilles rouges

Lentilles rouges, tomate, épices et coriandre

Samoussa au thon

Croustillant au thon, pomme de terre, oignon cébette et cumin

Brochette de poulet sauce thaï

Escalope de poulet marinée dans une sauce thaï et sésame grillée

Kesari à la semoule

Gâteau de semoule à l'indienne parfumé à la cardamome

AMÉRIQUE LATINE

Nachos

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

Tacos au saumon

Galette de blé roulée et garnie au saumon

Galette de quinoa aux légumes de saison

Quinoa, chou blanc et carotte

Beijinho à la noix de coco

Truffe brésilienne à la noix de coco et au lait concentré

PROCHE-ORIENT

Kouba de boulgour & houmous ou baba ghanouj (à partir de juin)

Nid de pâte de boulgour, garniture mousse de pois chiche, pâte de sésame et noix de cajou grillée

Petet chope shawarma

Purée de pomme de terre frite et farcie au poulet parfumé aux épices du proche-orient

Bourak au fromage

Croustillant au fromage frais, olive verte et herbes fraîches

Kunafé aux fruits secs

Pâte de cheveux d'ange garnie aux fruits secs, saupoudrée de pistache et sirop