



Cannelle

&
Piment

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE & 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

1 tartinade à partager

9 mini salées

2 mignardises

Menu
suggestion des
chefes* à
20,00€ TTC

COCKTAIL TOUR DU MONDE

25,00€ TTC

16 pièces

4 régions du monde avec
chacun :

1 tartinade & son pain

2 mini salées

1 mignardise



COCKTAIL DES FÊTES

28,00€ TTC

16 pièces

13 salées & 3 sucrées

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 chefs



Cannelle
&
Piment

Cocktail déjeunatoire & dinatoire

MENU DES FÊTES

Gressins au zaatar & son houmous

Ravioli asiatique au poisson

Aumônière frit & garnie au poisson assaisonné
au cumin

Papillote crevette, curry & citron vert

Fine feuille de brick, crevette, zeste de citron,
curry

Terrine de saumon à l'aneth & pain grillé

Mini burger au saumon

Pain maison, graines de sésame noir, saumon
fumé, avocat citronné & fromage frais

Pastilla à la dinde & amandes

Feuille de brick garnie d'une farce à la dinde
& aux amandes parfumée à la cannelle

Brochette de dinde

Cromesquis de dinde aux échalotes & persil

Brochette de veau à la citronnelle

Veau mariné dans une sauce à la citronnelle

Rouleau feuilleté à la patate douce

Pâte feuilleté garnie à la patate douce,
haricot rouge & feta

Tartelette à la courge & ses graines

Pâte brisée garnie d'une mousse de courge &
ses graines grillées

Dolma végétarien

Feuilles de vigne farcies au riz & légumes

Sambousek au fromage

Chausson au fromage & herbes fraîches

Mini bûche chocolat & praliné

Mousse au chocolat, croustillant praliné, dacquoise à la noisette & ganache au chocolat

Mini bouchées chocolat & coing

Biscuit génoise, confiture de coing et glaçage au chocolat noir

Mabroucha aux marrons & amandes

Crumble aux amandes, insert à la crème de marrons & marrons glacés



Cannelle

&

Piment



Le cocktail traditionnel

MENU AUTOMNE & HIVER

Assortiment d'Houmous à partager

Houmous à la courge & houmous au chou-fleur servis avec chips de pain pita & crudités

Ravioli asiatique au poisson

Aumônière frit au poisson assaisonné au
cumin

Papillote crevette, curry & citron vert

Fine feuille de brick, crevette, zeste de
citron, curry

Brochette bœuf balsamique sésame

Bœuf assaisonné au balsamique et graines
de sésame

Samoussa au poulet

Poulet parfumé au cumin en feuille de
brick croustillante

Brigadiero brésilien

Truffe au lait concentré et cacao enrobée
d'éclats de chocolat noir

Batbout au poulet

Pain maison farci au poulet mariné

Samboušek au fromage

Chausson au fromage & herbes fraîches

Dolma végétarien

Feuilles de vigne farcies au riz & légumes

Rouleau feuilleté à la patate douce

Pâte feuilleté garnie à la patate douce,
haricot rouge & feta

Tartelette à la courge & ses graines

Pâte brisée garnie d'une mousse de courge
& ses graines grillées

Baklawa aux noix

Feuille de brick garnie aux cerneaux de
noix finement hachés



Cannelle
&
Piment



Le Cocktail tour du monde

TARTINADES & PAIN DU MONDE

Mousse de carotte au carvi & kesra "Maghreb"

Guacamole & chips de tortilla "Amérique latine"

Houmous & chips de pain pita "Proche-Orient"

Purée de lentilles corail au curry & chapati "Inde"

ASIE DU SUD-EST

Ravioli asiatique au poisson

Aumônière frit au poisson assaisonné au cumin

Brochette de veau à la citronnelle

Veau mariné dans une sauce à la citronnelle

Rocher mangue noix de coco

Boule à la noix de coco au cœur de mangue

AFRIQUE

Batbout au poulet

Pain farcie au poulet mariné

Rouleau feuilleté à la patate douce

Pâte feuilleté garnie à la patate douce, haricot rouge & feta

Mabroucha

Mabroucha revisitée à la datte

PROCHE-ORIENT

Sambousek au fromage

Chausson au fromage & herbes fraîches

Dolma végétarien

Feuilles de vigne farcie au riz et légumes

Baklawa aux noix

Croustillant aux noix torréfiées et fleur d'oranger

AMÉRIQUE LATINE

Tacos saumon

Tortilla de blé roulée & garnie au saumon, avocat et fromage frais

Empanadas au bœuf

Chausson de pâte brisée garni d'une farce à base de bœuf, olive noire & raisin sec

Brigadiero brésilien

Truffe au lait concentré et cacao enrobée d'éclats de chocolat noir