

# Nos cocktails

Pour un moment de partage entre **apéritif** & un véritable **repas** à déguster **debout**

Toutes nos propositions sont élaborées à partir de **produits locaux et de saison**.

## DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

---

12 mets & 2 offerts pour nos 30 ans

21,00€ TTC

Optez pour le menu de saison ou  
composez le à partir de notre carte

## APERITIF

---

Court de 4 à 6 mets

A partir de

Long de 7 à 10 mets

7,00€ TTC

A composer à la carte entre nos mets  
salés & sucrés

Minimum de commande 20 personnes & avant 7 jours ouvrables

Précisez-nous les régimes alimentaires particuliers, nous adaptons nos mets

\*Prix par personne - TVA à 10%



Engagé depuis  
plus de 30 ans



# Notre cocktail de saison

## MENU AUTOMNE HIVER

### Assortiment de deux tartinades

Tartinades de saison avec chips de pain pita & crudités

....

### Cup de riz au saumon & avocat

Cup croustillante de riz & fromage, garnie de saumon fumé, avocat, sésame grillé, ciboulette & sauce soja

### Empanadas au poisson

Chausson doré au four farci au cabillaud, légumes variés & aromates

### Brochette de wrap bœuf grillé

Wrap de bœuf mariné & grillé au four présenté en brochette

### Kefta de poulet pané, cœur fromage

Croquette de poulet haché & légumes variés, cœur fondant au fromage

### Pita au poulet chiche taouk & crème à l'ail

Pain pita farci au poulet mariné dans un mélange d'épices, de yaourt & de citron, crudités, sauce crémeuse à base d'ail

### Samoussa de potimarron, feta & noix

Croustillant de potimarron en purée, feta crémeuse & éclats de noix

### Bouchée asiatique aux légumes

Bouchée de légumes déglacés à la sauce soja & enveloppés d'une feuille de riz

### Tartelette aux légumes rôtis

Pâte sablée, légumes de saison rôtis aux herbes de Provence

### Kunafeh revisité aux épinards & fromage

Rouleau croustillant de pâte kadaïf garni aux épinards & fromage frais

### Croustillant à la feta

Feta parfumée de piment de Cayenne & enroulée de pâte filo

....

### Tartelette cream cheese & agrumes

Pâte sablée, crème au fromage frais & compotée acidulée aux agrumes

### Palet croustillant Choco - Cacahuètes

Palet croustillant à la cacahuète et riz soufflé, enrobé de chocolat noir 64% de cacao

### Nid d'amandes aux fruits secs

Coque croquante d'amandes effilées & grillées garnie de fruits secs



# A la carte - le salé

## LES TARTINADES

### Keshke Syrien

Tartinade traditionnelle à base de yaourt, boulgour, noix, menthe, oignon blanc, citron et huile d'olive

### Houmous de lentilles corail

Purée de lentilles corail à la pâte de sésame, citron, curry, cumin & ail

### Houmous classique

Purée de pois-chiche à la pâte de sésame, ail, citron & huile d'olive

### Salsa au kiwi

Tartinade de kiwi au noix, ail, persil frais & miel

### Crème de betterave & céleri

Crème de betterave, céleri rave, citron & huile d'olive

### Crème de carotte & agrumes

Crème de carotte & zeste d'agrumes parfumée au carvi

### Guacamole

Mélange onctueux d'avocat assaisonné au citron & aux épices mexicaines

### Tapenade verte ou noire

Écrasée d'olive noire ou verte à l'ail & huile d'olive

Nos tartinades sont servies  
avec des chips de pain pita  
& des crudités

Elles sont présentées en bol  
à partager ou en verrine  
individuelle



# A la carte - le salé

## LES PIECES VIANDES

### Brochette de wrap bœuf grillé

Wrap de bœuf mariné & grillé au four présenté en brochette

### Kefta de poulet pané, cœur fromage

Croquette de poulet haché & légumes variés, cœur fondant au fromage

### Pita au poulet chiche taouk & crème à l'ail

Pain pita farci au poulet mariné dans un mélange d'épices, de yaourt & de citron, crudités, sauce crémeuse à base d'ail

### Mini pastilla poulet & amandes

Fine feuille de brick, émincée de poulet & amandes

### Kouba au bœuf boulgour ou riz

Cromesquis de riz safrané ou de boulgour au bœuf haché

### Empanadas au bœuf

Chausson doré au four farcie à la viande, olive noire & raisin sec

### Bonbon au bœuf inspiration Arayes

Ravioli croustillant à la viande parfumée aux épices orientales

## LES PIECES POISSON

### Cup de riz au saumon & avocat

Cup croustillante de riz & fromage, garnie de saumon fumé, avocat, sésame grillé, ciboulette & sauce soja

### Empanadas au poisson

Chausson doré au four farci au cabillaud, légumes variés & aromates

### Nems de riz à la crevette

Rouleau de feuille de riz à la crevette marinée au gingembre, patate douce, carotte, vermicelles, champignons noirs, coriandre & sauce soja

### Ravioli asiatique au poisson

Aumônière garnie au poisson & parfumé au cumin

### Samoussa au thon

Croustillant de thon, oignons verts & écrasé de pomme de terre au cumin

### Cup façon maki au saumon

Cup d'algue nori, riz vinaigré, saumon mariné à la sauce soja & sésame



# A la carte - le salé

## LES PIÈCES FROMAGES

### Croustillant à la feta

Feta parfumée au piment de Cayenne & enroulée de pâte filo

### Tiropita fromage

Carré feuilleté de pâte filo fourré de fromage, yaourt & herbes aromatiques

### Beurek au fromage

Cigare croustillant au fromage turc & persil

### Pastel fromage

Chausson frit à la mozzarella & graines de nigelle

### Yufka au comté & zaatar

Fine pâte filo dorée au four garnie d'une crème au comté parfumée au zaatar

### Brick au fromage, miel & pistache

Cigare au fromage & origan enrobé de miel & éclats de pistaches

## LES PIÈCES VÉGÉ

### Kunafeh revisité aux épinards & fromage

Rouleau croustillant de pâte kadaïf garni aux épinards & fromage frais

### Samoussa de potimarron à la feta & noix

Croustillant de potimarron en purée, feta crémeuse & éclats de noix

### Bouchée asiatique aux légumes

Bouchée de légumes déglacés à la sauce soja & enveloppés d'une feuille de riz

### Tartelette aux légumes rôtis

Pâte sablée, légumes de saison rôtis aux herbes de Provence

### Nems de riz végétarien

Rouleau de feuille de riz aux légumes marinés au gingembre, vermicelles, champignon noir, coriandre & sauce soja

### Dolma végétarien

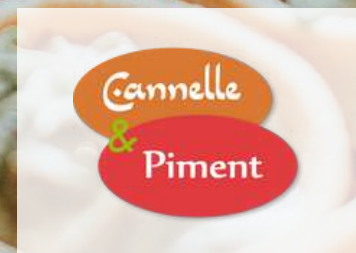
Feuilles de vigne farcies au riz et aux légumes de saison

### Empanadas aux légumes de saison

Chausson garni aux légumes de saison, épices mexicaines

### Samoussa aux légumes de saison

Croustillant de légumes variés & écrasé de pomme de terre au cumin



# A la carte - le sucré

## LES PÂTISSERIES

### Palet croustillant Choco - Cacahuètes

Palet croustillant à la cacahuète et riz soufflé, enrobé de chocolat noir 72% de cacao

### Rosace poire & crème vanille

Rosace de pâte filo garnie d'une crème montée à la vanille & morceaux de poires pochées

### Nid d'amandes aux fruits secs

Coque croquante d'amandes effilées & grillées garnie de fruits secs

### Beijinho Coco, Citron & Chocolat

Truffe brésilienne à la noix de coco, lait concentré & zeste de citron cœur gourmand au chocolat

### Basboussa à la noisette

Moelleux à la semoule & pistache imbibé de sirop

### Kunafeh façon macaron au chocolat

Coque de cheveux d'ange, ganache au chocolat

### Baklawa aux amandes

Croustillant aux amandes

## LES TARTELETTES

### Tartelette cream cheese & agrumes

Pâte sablée, crème au fromage frais & compotée acidulée aux agrumes

### Tartelette Chocolat & Noix de coco

Pâte sablée au cacao, ganache chocolat noir, dôme de noix de coco parfumée au citron

### Tartelette latino au citron

Pâte sablée, crème pâtissière légère, fruit de saison

### Tartelette à la pistache, ganache montée & tuile croustillante

Pâte sablée, crème de pistache à la semoule, ganache montée, tuile de brick croustillante

### Tartelette aux fruits secs & caramel beurre salé

Pâte sablée, mélange de fruits secs torréfiés & enrobés d'un caramel au beurre salé

### Tartelette amande

Pâte sablée, crème d'amande au beurre, amandes effilées





Prestation sur mesure, animation &/ou décoration

Contactez notre équipe commerciale



# Services complémentaires

## VAISSELLE & MATERIEL

Biodégradable	0,87€
En faïence 	2,70€
Tarif TTC par personne	
Mange-debout avec housse	26,00€
Table	15,00€

Tarif TTC par unité

## INSTALLATION & NAPPAGE

De 1 à 50 pers.	20,00€
De 50 à 100 pers.	28,00€
De 100 à 150 pers.	43,00€
Plus de 150 pers.	59,00€

Tarif TTC forfaitaire

## SERVICE & LIVRAISON

Service sur place	30,42€
1 serveur pour 40 pers. debout	
Tarif TTC par heure	
Livraison	1,68€
Tarif TTC par kilomètre	

\*TVA des services complémentaires à 20%