

Cocktail 16 pièces

composé de :

12 pièces salées
4 pièces sucrées

Les pièces salées froides

Sablé grué de cacao, crèmeux de chèvre et citron au miel, raisin noir
Polenta tomate confite et basilic, tapenade d'olive Taggiasche
Nougat de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
Sablé quinoa, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
Sablé 100% végétal, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
Cylindre comté magret fumé, haricot vert croquant et crème de noix
Chouquette emmental sésame blanc
Sablé 100% végétal, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
Pain aux épices, coussin de kalamansi et lieu fumé
Cheesecake pois maraîcher, pomme granny Smith façon mojito
Pain nordique houmous de lentilles au curry, julienne de légumes aux agrumes

Les pièces sucrées

Quenelle citron, râpée de citron vert
Croustillant de kiwi, émulsion au thé matcha
Banana split confit de fraise, sifflet de frécinette
Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat

Tarif par personne : 38,00 euros HT / 41,80 euros TTC

***Plus coût de livraison : 65,00 euros HT / 71,50 euros TTC**

*** À partir de 20 personnes**

*** + 260,00 HT pour un Maître d'hôtel**





Cocktail 18 pièces

composé de :

14 pièces salées
4 pièces sucrées

Les pièces salées froides

Sablé grué de cacao, crémeux de chèvre et citron au miel, raisin noir
Polenta tomate confite et basilic, tapenade d'olive Taggiasche
Nougat de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
Sablé quinoa, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
Sablé 100% végétal, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
Cylindre comté magret fumé, haricot vert croquant et crème de noix
Chouquettine emmental sésame blanc
Sablé 100% végétal, houmous de betterave à l'olive de Kalamata
Pain aux épices, coussin de kalamansi et lieu fumé
Cheesecake pois maraîcher, pomme granny Smith façon mojito
Pain nordique houmous de lentilles au curry, julienne de légumes aux agrumes
Focaccia pastrami, crème de moutarde à l'estragon, comté et oignon rouge
Pic tomate fraîche, basilic et mozzarella fleur de lait
Coussin de tourteau et crabe coco aux agrumes

Les pièces sucrées

Quenelle citron, râpée de citron vert
Croustillant de kiwi, émulsion au thé matcha
Banana split confit de fraise, sifflet de frécinette
Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat

Tarif par personne : 41,47 euros HT / 45,61 euros TTC
***Plus coût de livraison : 65,00 euros HT / 71,50 euros TTC**
*** À partir de 20 personnes**
*** + 260,00 HT pour un Maître d'hôtel**





Cocktail 24 pièces

composé de :

17 pièces salées (en équivalence de 18)
6 pièces sucrées

Les pièces salées froides

Sablé grué de cacao, crémeux de chèvre et citron au miel, raisin noir
Nougat de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries
Polenta tomate confite et basilic, tapenade d'olive Taggiasche
Sablé quinoa, fromage fouetté à l'olive, tomate cerise confite à l'origan
Sablé 100% végétal, tapenade de lentille corail au curry et raisin frais
Cylindre comté magret fumé, haricot vert croquant et crème de noix
Brochette melon, pastèque et menthe fraîche
Kub de saumon et framboise, crème de raifort et citron vert
Pic tomate fraîche, basilic et mozzarella fleur de lait
Pain aux épices, coussin de kalamansi et lieu fumé
Cheesecake pois maraîcher, pomme granny Smith façon mojito
Coussin de tourteau coco aux agrumes et poivre timut
Bille d'Ossau-Iraty aux noisettes, gel de cerise griotte acidulé
Sablé 100% végétal, houmous de betterave, olive de Kalamata
Aiguillette de canard à l'orange et coriandre
Poulet jaune façon tex Mex au maïs, condiment piquillos au piment d'Espelette
Pain nordique houmous de lentilles au curry, julienne de légumes aux agrumes

Les pièces sucrées

Quenelle citron, râpée de citron vert
Dôme Dulcey glaçage gourmand
Brochette de fruits de saison
Banana split confit de fraise, sifflet de frécinette
Tourbillon d'amande douce, framboises fraîches
Chou intensément fraise

Tarif par personne : 54,44 euros HT / 59,88 euros TTC

***Plus coût de livraison : 65,00 euros HT / 71,50 euros TTC**

*** À partir de 20 personnes**

*** + 260,00 HT pour un Maître d'hôtel**

