

# Carte Cocktails et Buffets










2019

Les recettes végétariennes sont indiquées par ce symbole  ou  avec produits de la mer

## Recettes maison FRAICHEUR

Verrines (70 ml) 28 € les 12 pièces d'une même variété  
la pièce supplémentaire 2 €

Couppelles entrée (150 ml) 28 € les 6 pièces d'une même variété  
la pièce supplémentaire 4 €






- Carottes à l'orange et au cumin & croustillant de parmesan 
- Velouté de betteraves, pommes & quenelle de chèvre au sésame toasté 
- Lentilles corail au curcuma, fêta aux graines de pavot 
- Crémeux de petits pois à la menthe & chantilly au raifort 
- Brunoise de concombre, radis & poivrons rouges, yaourt grec aux herbes 
- Piquillos, crème de chèvre & crumble parmesan / paprika 
- Duo de pois chiches à l'orientale, tuile aux graines 
- Salade de petit épeautre, légumes croquants & herbes fraîches 
- Velouté de chou-fleur au curry & lait de coco, émincé de chou cru 

Et la verrine du moment....selon la saison

## Recettes maison GOURMET

Verrines (70 ml) 33 € les 12 pièces d'une même variété  
la pièce supplémentaire 2,50 €

Couppelles entrée (150 ml) 33 € les 6 pièces d'une même variété  
la pièce supplémentaire 5 €

- Crémeux de thon au citron confit & coriandre 
- Cocktail de crevettes, radis & cœurs de palmier 
- Fraîcheur de saumon fumé & concombre à l'aneth 
- Tartare de saumon mariné, brunoise d'avocat & petites pousses 
- Haddock mariné au citron vert, & fenouil croquant aux baies roses 
- Lentilles au magret fumé & noisettes

## PETITES PIECES salées- Froides

- Brochettes cocktail 46 € les 30 pièces d'une même variété  
la pièce supplémentaire 1,30 €
  - Dés de cœur de saumon fumé & fleur de radis, crème au raifort ✓
  - Sucette de chèvre frais au sésame toasté & piquillos ✓
  - Magret de canard fumé & fruits
  - Tomate cerise & bille de mozzarella, pipette de pistou ✓
  - Jambon de parme & Selon la saison : bille de melon, figue fraîche ou séchée
  - Bresaola, olive noire & tomme de brebis
  - Chorizo & tortilla
  - Pastrami, pain noir & pickles
  
- Bouchées fromagères sur piques ✓ 30 € les 25 pièces  
la pièce supplémentaire : 1 €  
75 € les 80 bouchées assorties
  - Billes de chèvre enrobées : ciboulette/sésame/ noisette/paprika/origan/pavot
  - Comté ou cantal & fruits
  - Bleu à l'abricot & chapelure de noisette
  
- Canapés, Mini-sandwichs & Blinis 40 € les 30 pièces  
La pièce supplémentaire : 1,20 €  
A partir de 100 : 1 €

*3 variétés pour 30 pièces- 4 variétés pour 60 pièces - 7 variétés pour 100 pièces*

  - Thon & citron confit ✓
  - Sardines aux algues & câpres ✓
  - Jambon blanc & comté
  - Saumon fumé & fromage frais aux herbes ✓
  - Crevettes ✓
  - Tarama blanc à l'aneth ✓
  - Chèvre frais aux tomates séchées ou aux olives noires ✓
  - Bleu & noisettes ✓
  - Tapenade noire ✓ ou verte au basilic ✓
  - Mousse de foie de canard & cornichons
  - Jambon cru
  - Pastrami, moutarde douce & pickles

## PETITES PIÈCES salées- A réchauffer

- Bouchées moelleuses 25 € les 45 pièces d'une même variété
  - Lardons & comté
  - Courgette, fêta & menthe ✓
  - Pistou & parmesan ✓
  - Chorizo & poivrons
  - Bleu & noix ✓
  
- Fallafels gourmet ✓ *Sauce yaourt épicées aux herbes* 35 € les 30 pièces  
 (Croquettes à base de pois chiches, boulgour, persil, épices) la pièce supplémentaire 1 €
  
- Keftas au poulet *Sauce yaourt au cumin* 45 € les 30 pièces  
 la pièce supplémentaire 1,40 €

## GOURMANDISES salées pour buffet

### ● Tartinades & Dips

**Pour un apéritif dînatoire ou en assortiment sur un buffet, ces tartinades colorées et savoureuses se dégustent avec des petites tartines, des gressins, des tacos, des légumes croquants...**

Les 500 g

- Crémeux de thon au citron confit & coriandre fraîche ✓ 20 €
- Crémeux de sardines aux algues & aux câpres ✓ 20 €
- Dip de poivrons & brebis au piment d'Espelette ✓ 20 €
- Dip de chèvre frais aux olives noires ou tomates séchées ✓ 18 €
- Tapenade noire ✓ 18 €
- Tapenade rouge aux tomates séchées ✓ 18 €
- Tapenade verte aux amandes & basilic ✓ 18 €
- Houmous ✓ 18 €
- Houmous de lentilles corail au curcuma ✓ 18 €
- Caviar de champignons à l'estragon ✓ 18 €

**Commande minimum 500g**

- Assortiment de gressins, blinis & tranches de ficelle aux céréales 1 € par personne

● **Fraîcheur de légumes croquants** ♡

*Servie avec sauce fromage blanc aux fines herbes*

Corbeille de 1,5 kg	42 €
Corbeille de 3 kg	78 €
Corbeille de 4 kg	96 €

**Présentation des légumes sur piques individuels:**

supplément de 5 € pour 1,5 kg - 8 € pour 3 kg - 15 € les 4 kg

Autres sauces d'accompagnement : 8 € les 300 g

**Sauce cocktail, Sauce au bleu, Sauce aïoli**

- Rillettes aux 2 saumons, citron & herbes fraîches ♡ 40 € les 750 g  
*aneth **ou** ciboulette*
- Terrine de la mer ♡ 12 à 15 parts environ 40 €  
*sauce cocktail **ou** citron & fines herbes*
- Filet de saumon d'Ecosse label rouge cuit, 85 € le kg  
froid, en pavés ♡  
*sauce cocktail **ou** citron & fines herbes* **Commande minimum 500g**
- Saumon d'Ecosse label rouge mariné à l'aneth, tranché ♡ 85 € le kg  
**Commande minimum 500g**
- Plateau de la mer ♡ 95 €  
*Cœur de saumon fumé, crevettes fraîches décortiquées & sauce cocktail, tarama extra, œufs de saumon & blinis, crème au raifort, citrons*
- Tartare d'algues bretonnes ♡ 18 € les 300 g  
*Idéal en complément du plateau de la mer ou sur des canapés*

- Assortiment de chiffonnade de charcuterie  
*Italienne et ibérique* 42 € les 500 g  
78 € le kg  
  
*Et/ou charcuterie de bœuf : bresaola & pastrami*
- Jambon de bourgogne persillé,  
*en tranches ou en dés* 48 € le kg
- Filet de poulet mariné froid & tranché  
*(ou en dés avec piques)* 48 € le kg  
  
**marinade au choix** : pistou maison, moutarde à l'ancienne & estragon frais,  
curry & coco , tandoori & coriandre

## ● Savoureuses Salades le kg

- **Athéna** : brunoise de concombre et poivrons rouges, radis, yaourt grec,  
ail, menthe & coriandre ✓ 26 €
- **Astoria** : céleri, pomme granny, sauce crémeuse au curry, mix de graines ✓ 26 €
- **Astoria au thon** ✓ 36 €
- **Léonie** : pommes de terre nouvelles, oignon doux, tomates cerises ,  
cornichons, sauce crémeuse à la moutarde, ciboulette ✓ 26 €
- **Salazie** : bouquets de chou-fleur marinés au curry et curcuma, citron, ail,  
huile d'olive, gingembre, coriandre fraîche ✓ 26 €
- **Manosque** : Petit épeautre, fèves, radis, graines de courges, olives noires,  
oignons nouveaux, herbes fraîches ✓ 28 €
- **Manosque au filet de porc fumé** 36 €
- **Maya** : quinoa et boulgour au curry, raisins secs, pommes granny,  
oignons rouges, coriandre, noix, épices ✓ 28 €

- **Djemna** : dés de carottes et courgettes cuites, pois chiches, cumin, coriandre fraîche, sésame torréfié, citron confit ✓ 28 €
- **Djemna au poulet** 36 €
- **Florence** : pâtes, tomates cerises et tomates séchées, mozzarella, croustillant de parmesan, olives noires, roquette ✓ 28 €
- **Florence au jambon cru ou poulet** 36 €
- **Arvika** : quinoa blanc et rouge, boulgour, avocat, radis, aneth, citron, amandes grillées ✓ 28 €
- **Arvika aux crevettes** ✓ 36 €
- **Aveline** : haricots verts, champignons frais, échalotes, noisettes, sauce crémeuse à l'estragon ✓ 28 €
- **Aveline au magret fumé** 36 €
- **Taormina** : Pâtes, thon, olives, courgettes, citron frais & citron confit, persil ✓ 36 €
- **Oslo** : Dés de concombre, pommes de terre, saumon fumé, sauce fromage frais au citron, aneth, graines de pavot ✓ 36 €
- **La Vôtre** : salade personnalisée à votre goût **de 26 à 36 € le kg selon les ingrédients**

*Toutes ces compositions sont maison, il est possible d'adapter les ingrédients et les assaisonnements selon vos préférences ou restrictions alimentaires.*

*Commande minimum : 1 Kg*

- Plateau de 4 fromages affinés & fruits secs 62 €
- Plateau de 6 fromages affinés & fruits secs 84 €

## DOUCEURS & DELICES

- Salade de fruits frais de saison 30 € le kg
- Salade de fruits exotiques à la vanille ou aux fruits de la passion 30 € le kg
- Tarte aux fruits du marché 26 € les 6 parts  
32 € les 8/10 parts
- Moelleux au chocolat nature ou à la fève tonka 26 € les 8/10 parts
- Délice aux pommes & cranberries aux épices 26 € les 8/10 parts
- Fondant au citron/pavot ou à l'orange 26 € les 8/10 parts
- « Carrot cake » à l'orange & aux amandes 26 € les 8/10 parts
- Moelleux banane, coco & raisins au rhum 26 € les 8/10 parts
- Minis fondants au chocolat noir & fève tonka 26 € les 45 pièces
- Minis moelleux citron & amande ou orange & amande 26 € les 45 pièces
- Minis « carrot cake » 26 € les 45 pièces
- Minis moelleux banane 26 € les 45 pièces
- Sablés à la vanille ou aux épices (formes assorties) 16 € les 30 pièces
- Brochettes de fruits de saison 26 € les 20 pièces  
La pièce supplémentaire 1,20 €
- Cupcakes décorés 34 € les 12 pièces  
La pièce supplémentaire 2,60 €

Vanille / Chocolat / Citron & Pavot / Orange / Noisette & chocolat au lait / Vanille & ganache chocolat / Carotte, amande & cannelle / Poire ou pomme, caramel au beurre salé/Abricot & pistache/ Framboise & noix de coco / Amande & Orange confite / Banane, noix de coco & cannelle

### **POUR UN ANNIVERSAIRE OU UN GOUTER :**

### ***la pyramide de cupcakes et de verrines***

## Recettes maison GOURMANDES

Verrines (70 ml) 33 € les 12 pièces d'une même variété  
la pièce supplémentaire 2,50 €

Couppelles dessert (150 ml) 33 € les 6 pièces d'une même variété  
la pièce supplémentaire 5 €

- Comptée de fruits de saison (Pommes, poires, rhubarbe, prunes, abricots, fruits rouges...), crème légère à la chicorée & crumble de spéculoos
- Mousse chocolat noir à la fève tonka & crumble aux amandes
- Riz au lait onctueux à la vanille et fleur d'oranger & brunoise de fruits frais
- Crémeux au thé matcha, brunoise mangue ou fraises, amandes caramélisées
- Tiramisu café & cacao
- Tiramisu framboise & rose
- Perles du japon au lait de coco, mangue & fruits de la passion
- Fraîcheur d'ananas au gingembre, gelée d'hibiscus & tuile au sésame

***Et aussi... la Fontaine à Chocolat  
& ses Gourmandises !***

**Livraison : 18 € pour 10 km autour de 78870 Bailly – Paris : 35 € - Autres : nous consulter**

**Vaisselle jetable polypropylène fournie (verrines et petits couverts, cuillères dégustation, coupelles pour portions individuelles).**

**Vaisselle jetable « luxe » en plexiglass ou formes spéciales : supplément 0,60 €/personne**

**Possibilité de location de vaisselle**

**Fourniture de vaisselle jetable, réutilisable ou écofriendly : nous consulter.**

**Installation de buffet ou présence sur place : 55 €/heure**

**Prix nets**

**Acompte de 30 % à la commande – Solde à la livraison**