

Bulles de Saveurs

Carte Cocktails et Buffets

Eté 2017

Recettes maison FRAICHEUR

Verrines (70 ml) 28 € les 12 pièces
la pièce supplémentaire 2 €

Couppelles entrée (150 ml) 28 € les 6 pièces
la pièce supplémentaire 4 €

- Carottes à l'orange et au cumin & croustillant de parmesan
- Crémeux de petits pois à la menthe & chantilly au raifort
- Piquillos, crème de chèvre & crumble à l'origan
- Velouté de betteraves, pommes & quenelle de chèvre au sésame
- Brunoise de concombre, radis & poivrons rouges, yaourt grec à l'ail & aux herbes
- Velouté de chou-fleur au curry, curcuma & lait de coco
- Quinoa aux fruits, épices & noix
- Fèves à l'orientale & chorizo

Recettes maison GOURMET

Verrines (70 ml) 33 € les 12 pièces
la pièce supplémentaire 2,50 €

Couppelles entrée (150 ml) 33 € les 6 pièces
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
- Asperges & crevettes au cerfeuil
- Tartare de mangue, magret fumé & croquant de cajou au piment d'Espelette

PETITES PIECES salées- Froides

- Piques cocktail 46 € les 20 pièces d'une même variété
la pièce supplémentaire 2,20 €
 - Dés de saumon d'Ecosse mariné & radis
 - Magret de canard fumé & fruits
 - Tomate cerise & bille de mozzarella, pipette de pistou
 - Jambon de parme & bille de melon
 - Fromage de brebis & tomate confite
 - Bille de chèvre frais au sésame grillé & piquillos

- Bouchées fromagères 30 € les 25 pièces (la pièce supplémentaire : 1 €)
75 € les 80 bouchées assorties
 - Sucettes de chèvre frais enrobées : ciboulette/sésame/ noisette/paprika/origan/pavot
 - Comté ou cantal & fruits
 - Bleu à l'abricot & chapelure de noisette

- Tuiles au parmesan & au sésame 12 € les 20 pièces

- Canapés, Mini-sandwichs & Blinis 40 € les 30 pièces
La pièce supplémentaire 1,20 €
A partir de 100 pièces : 1 €

3 variétés pour 30 pièces- 4 variétés pour 60 pièces -6 variétés pour 100 pièces

- Thon & citron confit
- Jambon blanc & comté
- Saumon fumé & fromage frais aux herbes
- Crevettes & cœurs de palmier
- Tarama & aneth
- Chèvre frais aux tomates séchées ou aux olives noires
- Bleu & noisettes
- Tapenade verte ou noire & basilic
- Mousse de foie de canard & cornichons
- Jambon cru
- Bresaola (bœuf séché)

Canapés au foie gras : 60 € les 30 pièces. La pièce supplémentaire 1,90 €

Navettes au foie gras : 80 € les 30 pièces. La pièce supplémentaire 2,50 €

PETITES PIÈCES salées- A réchauffer

- Mini clafoutis 25 € les 45 pièces d'une même variété
 - Courgette, fêta & menthe
 - Lardons & comté
 - Pistou & parmesan
 - Champignons & estragon

- Piques cocktail 45 € les 30 pièces d'une même variété
la pièce supplémentaire 1,40 €
 - Kefta au poulet
 - Boulette de bœuf aux saveurs de Provence
 - Sucette de crevette à la noix de coco

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

- | | |
|--|------|
| ● Tapenade noire | 16 € |
| ● Tapenade rouge aux tomates séchées | 16 € |
| ● Tapenade verte aux amandes | 16 € |
| ● Dip de chèvre frais aux tomates séchées ou olives noires | 16 € |
| ● Houmous | 16 € |
| ● Tapenade de champignons à l'estragon | 16 € |
| ● Crémeux de thon au citron confit & coriandre fraîche | 18 € |
| ● Tarama au caviar d'oursin | 24 € |

Commande minimum : 500g

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

GOURMANDISES salées pour buffet

● **Fraîcheur de légumes croquants**

Servie avec sauce fromage blanc aux fines herbes

Corbeille de 1,5 kg	40 €
Corbeille de 3 kg	75 €
Corbeille de 4 kg	96 €

*Présentation des légumes sur piques individuels:
supplément de 5 € pour 1 kg - 8 € pour 2 kg - 15 € les 4 kg*

Autres sauces d'accompagnement : 8 € les 300 g

Sauce cocktail, Sauce au bleu, Sauce aioli

● Assortiment de légumes antipasti le plateau 75 €
*Poivrons grillés, petits artichauts marinés, tomates confites,
courgettes grillées, olives, câprons*

● 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, 80 € le kg
froid, en pavés
*sauce cocktail **ou** citron & fines herbes* commande minimum 500 g

● Saumon d'Ecosse label rouge mariné à l'aneth, tranché 80 € le kg
commande minimum 500 g

● Plateau de la mer 1kg 500 environ 95 €
*Cœur de saumon fumé, crevettes fraîches décortiquées & sauce cocktail,
tarama au corail d'oursin, œufs de saumon & blinis, feuilles d'huitres végétales,
crème au raifort, citrons*

● Tartare d'algues bretonnes maison 18 € les 300 g
Idéal en complément du plateau de la mer ou sur des canapés

GOURMANDISES salées pour buffet

- Terrine de foie gras mi- cuit maison 52 € les 500g
(8/10 personnes)
Qualité extra origine sud-ouest (A commander 10 jours à l'avance)
En accompagnement : chutney maison pot 230 g 8 €

- Assortiment de chiffonnade de charcuterie 38 € les 500 g
72 € le kg
Italienne et ibérique

- Jambon de bourgogne persillé,
en tranches ou en dés 48 € le kg

- Filet de poulet mariné froid & tranché 40 € le kg
(ou en dés avec piques)

***marinade au choix** : pistou maison, moutarde à l'ancienne & estragon frais,
curry / lait de coco*

- Plateau de 4 fromages affinés & fruits secs 58 €

- Plateau de 6 fromages affinés & fruits secs 78 €

GOURMANDISES salées pour buffet

● Savoureuses Salades	le kg
● Athéna : brunoise de concombre et poivrons rouges, radis, yaourt grec, ail, menthe & coriandre	26 €
● Léonie : pommes de terre nouvelles, oignon doux, 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	26 €
● Olympie : concombre, tomates, poivrons, oignons, fêta, olives noires, origan	28 €
● Nayla : taboulé aux herbes (boulgour ou semoule)	28 €
● Djemna : Carottes et courgettes cuites, pois chiches, cumin, coriandre fraîche, graines de sésame grillées, citron confit	26 €
● Djemna au poulet :	34 €
● Florence : pâtes, tomates cerises et tomates séchées, mozzarella, copeaux de parmesan, olives noires, roquette	28 €
● Florence au jambon cru ou poulet :	34 €
● Arvika : quinoa blanc et rouge, boulgour, avocat, radis, zeste de citron bio,	28 €
● Arvika aux crevettes :	34 €
● Aveline : haricots verts, champignons frais, échalotes, noisettes, sauce crémeuse à l'estragon	28 €
● Aveline au magret fumé :	34 €
● Maya : quinoa et boulgour au curry, raisins secs, pommes granny, oignons rouges, coriandre, noix, épices	28 €
● Taormina : Pâtes, thon, olives, courgettes, citron frais & citron confit, persil	28 €
● Syracuse : Pâtes, courgettes, olives noires, bœuf séché, sauce au chèvre frais	28 €
● Oslo : Dés de concombre, pommes de terre, saumon fumé, sauce fromage frais au citron, aneth, graines de pavot	34 €

Toutes ces compositions sont maison, il est possible d'adapter les ingrédients selon votre goût. Commande minimum : 1 Kg – tarif dégressif à partir de 3 kg d'une même variété

DOUCEURS & DELICES

- Salade de fruits frais de saison 30 € le kg
- Salade de fruits exotiques à la vanille 30 € le kg
- Tarte aux fruits du marché 24 € les 6 parts
30 € les 8/10 parts
- Moelleux au chocolat nature ou à la fève tonka 25 € les 8/10 parts
- Délice aux pommes, épices & cranberries 25 € les les 8/10 parts
- Fondant au citron ou à l'orange 25 € les 8/10parts
en version Finger cake environ 20 mini tranches 15 €
- « Carrot cake » aux amandes 25 € les les 8/10parts
- Minis fondants au chocolat noir & fève tonka 26 € les 45 pièces
- Minis moelleux citron & amande ou orange & amande 26 € les 45 pièces
- Minis « carott cake » 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 33€ les 12 pièces
la pièce supplémentaire 2,60 €

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

***Une idée originale pour un anniversaire ou un goûter :
la pyramide de cupcakes et de verrines***

Recettes maison GOURMANDES

Verrines (70 ml)	33 € les 12 pièces
	la pièce supplémentaire 2,50 €
Couppelles dessert (150 ml)	33 € les 6 pièces
	la pièce supplémentaire 5 €

- Comptée de fruits de saison (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, mangue ou fraises , amandes caramélisées
- Tiramisu café & cacao
- Tiramisu framboise & rose
- Panacotta à la fève tonka & abricot
- Blanc manger à la noix de coco & framboise

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

Voir « Vos évènements » Cacao à gogo

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

Vaisselle jetable « luxe » en plexiglass, ou plastique métallisé : supplément 0,60 €/personne

Prêt avec caution pour plat tiramisu en verre, corbeille légumes en osier, pyramide en bois ou métal pour présentation des verrines ou cupcakes, verrines en verre ou porcelaine ...

Possibilité de location de vaisselle ou fourniture de vaisselle jetable : nous consulter.

Livraison : 16 € pour 10 km autour de 78870 Bailly – Paris : 30 € - Autres : nous consulter

Installation de buffet ou présence sur place : 50 €/heure

Prix nets

Acompte de 30 % à la commande