

Notre Carte Cocktail



Les pièces cocktail salées froides

LES CAKES SALEES

Cake au chèvre, miel, poire et noisette

Cake au poulet, champignon, carotte et cumin

Cake à la crevette, surimi, coriandre et tomate confite

Cake au saumon fumé, saumon frais, épinard et poivron rouge



LES CROSTINIS À LA CHARCUTERIE ARTISANALE ITALIENNE

(Cuissot de porcelet aux morilles, Speck dell alto adige, Spianata calabrese, Salame Felino)



LA RONDE DES TARTINES

Truite fumée, crème aux fines herbes

Médaille de volaille, crème curry

Féta marinée à la tapenade, mousse de poivrons rouges

Mousseline de chèvre frais, figue moelleuse



Polenta crémeuse aux saveurs des bois, confit de canard au miel d'épices

Langoustine rôtie à l'aneth, crème de Caviar Harenga

Radis blue meat, crème curry, parmesan et tomate confite

Mini blinis, émulsion à la betterave, maquereaux fumés au poivre

LES CÉLÉBRATIONS

LES CANAPÉS FINGER

Spianata Calabrese - Emincé de cornichons - Rosace de paprika

Saumon fumé Maison - Zestes de citron vert - Rosace de raifort

Crème des Sous-bois - ¼ de Paris cuit - Rosace de moutarde à l'ancienne

Rillettes de poulet rôti - Médaille de poulet fumé - Rosace de citron confit



LES PINCES A LINGE DE LEGUME

Radis noir, crème de curry et Granny

Betterave chiogga, chèvre aux fines herbes

Courgette jaune, tomatade et basilic

Radis Blue Meat, ricotta à la noisette du Piémont



Pics du Potager

Millefeuille de courgettes rôties, crème végétale au thym

Duo de tomate cerise, mozzarella au pesto

Maki d'aubergine, compotée de tomate à la ciboulette

Rouleaux de printemps « Maison » (Soja, carotte, nouille de riz, coriandre)



LES CANAPÉS « GRAIN DE FOLIE »

Magret de canard fumé, œuf de caille au plat, Beurre de figue

Médaille de Homard, brunoise d'avocat citronné, beurre de corail

Chiffonnade de Serrano, salpicon de foie gras, confiture d'oignon

Gambas poêlée, mangue fondante et beurre de caviar

LES MINIS BROCHETTES

Filet de poulet au saté, carotte glacée et olive noire

Mignon de porc fumé, pruneau macéré et emmental

Mozzarella marinée aux herbes, courgette poêlée et tomate confite

Crevette en persillade, poivron jaune grillé et champignon bouton

Truite fumée, crème d'aneth, madeleine au curcuma

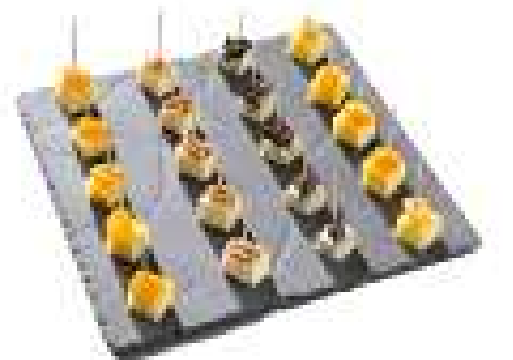


LES PICS DE FROMAGE 10g

Assortiment de fromages de France

Fourme d'Ambert, Comté, Sainte-Maure,

Gouda au cumin, Mimolette, Curé Nantais, Reblochon



Les pièces cocktail salées froides

LES MINIS CASSOLETTES FROIDES

*Pannequet de saumon et chair de crabe à la ciboulette, sauce pesto
Calamarata, fine farce de sandre, câpre à queue et poivronade
Mignon de porc fumé, panna cotta aux cèpes et son sablé aux amandes
Tartare de bœuf mi-cuit, croustille de pain de mie, sésame noire, sauce samourai*



LES CROUSTADES ET MINI BUNS

*Croustade à la fondue de pomme Granny, Tartare de crabe et noix de cajou
Croustade à l'ananas caramélisé, mousse de curry, cube de poulet fumé
Buns Pavot à la crème de Wasabi et truite fumée
Buns Sésame, sauce béarnaise, effiloché de Rumsteck de Bœuf*



LES FRAÎCHEURS IN LOVA

*Haddock fumé, fenouil croquant à la tomatatade
Filet de pintade d'Ancenis, caviar de courgettes au beurre de cacahuètes
bik de foie gras de canard, chutney de dattes, Filet de caille au sel de Guérande
Œuf de caille au plat, caviar d'aubergine au sésame grillé, tuile craquante*



LES MINIS SANDWICHES

*Navette nature - effeuillé de cabillaud - sauce béarnaise
Navette au tarama Maison, thon fumé aux 3 poivres
Navette au pavot - poivronnade - Chorizo Cular
Navette au sésame grillé - fromage frais aux herbes - filet de poulet fumé
Pain de Mie - Crème de roquefort - Brisure de Noix - Miel
Pain Nordique - Beurre moutarde à l'ancienne - Jambon cuit à l'ancienne - Comté fruité*

LES INCONTOURNABLES

*St Jacques snackées, lamelle de truffe noire, crème de laitue
Opéra de foie gras, crème de balsamique
Médaille de homard, brunoise de petits légumes, caviar de Hareng
Suprême de pigeon rôti, purée de topinambours*



LES MINIS WRAPS

*Lamelle emmental, carotte râpée, œuf dur, salade douceur
Miette de thon et mais lié à la mayo, tomate, feuille de moutarde rouge
Filet de poulet, sauce au curry, courgettes grillées, salade douceur*



LES VEGGIES ET SANS GLUTEN

*Houmous de petit pois, gelée de carotte-gingembre, pickles de chou-fleur
Tofu mariné au Sriracha, betterave rôtie, chantilly Végétale
Cappuccino de champignons forestiers, chips de Paris
Mousseline de céleri, cœur anisé, pickles de radis*



LES MINIS PITAS

*Fromage blanc aux concombres et à la menthe fraîche
Poulet Tikka Massala, carottes rapées et coriandre
Rillettes de merlu au curry Mille et une nuits, brunoise de courgettes*

LE PAIN SURPRISE « MER » AUX ALGUES CITRONNÉES

*Saumon fumé au citron vert
Rillettes de thon au piment d'Espelette
Tarama de cabillaud maison
Comté fruité et abricot moelleux*



LE PAIN SURPRISE « TERRE » AUX GRAINES D'HONORÉ

*Rouelle de jambon rôti aux herbes
Emincé de volaille au paprika doux
Jambon de Pays et olives noires
Chèvre frais aux fines herbes*

Les pièces cocktail salées chaudes

LES BROCHETTES MARINEES D'ICI ET D'AILLEURS

*Suprême de poulet au tandoori, Mignon de veau au curry,
Kefta au sésame,
Filet de canard laqué à la pékinoise*



LES FRIANDISES CHAUDES

*Mini Jalousie Croq'
Palmier chèvre-miel
Torsade au saté et amandes
Croustade de volaille aux champignons des bois
Tourbillon anchois-olive*



LES MINIS BURGERS

*Mini-Burger Sésame, Médaillon de canard, Foie gras poêlé, chutney du Verger
Mini-Burger Pavot, Tartare Snacké de St Jacques et Saumon, sauce Aurore*



LES GOURMANDISES CHAUDES

*Samoussa à l'agneau confit au Curry Bengali
Accras de morue façon Créole
Quiche Lorraine
Gougère au Curé Nantais*



Les pièces cocktail sucrées

LES MINI BROCHETTES SUCREES

*Moelleux au chocolat et mangue fondante
Financier à la pistache et griotte
Rocher noix de coco et ananas rôti*



LES FESTI' CHOUX

*Eclair à la pure pâte de pistache
Eclair Chocolat au lait et fruits de la passion
Chou à la crème de citron jaune et son craquelin
Chou à la crème caramel au sel de Guérande
Chou à la noisette, praliné maison, nuage de sucre
Chou à la fraise Sengana - nuage de sucre rose*



LES MINIS FOURS MOELLEUX

*Rocher coco, financier,
Sacher chocolat, Moelleux pistache,
Madeleine, Muffins fruits rouges*



LES MINIS CUPCAKES

*Cupcake pommes rôties au miel, crémeux caramel au beurre salé
Cupcake citron confit, crémeux framboise
Cupcake pépite chocolat noir, chantilly chocolat lait
Cupcake griotte, crème pistache*



LES VERRINES SUCREES

*Duo de mousse lait et noir intense, moelleux au chocolat
Panna Cotta au pralin, crumble à la noisette
Semoule à la vanille de Madagascar, gelée passion - banane
Crémeux à l'orange sanguine, meringue italienne aux zestes de citron vert*



LES MACARONS GOURMANDS

*Macaron figue (ganache à la figue violette)
Macaron moka (ganache à l'infusion de café Arabica)
Macaron passion (ganache chocolat au lait et passion)
Macaron pistache-amarena (ganache à la pâte de pistache, brisures d'amarena)
Macaron chocolat noir (ganache chocolat noir)*



LES CASSOLETTES ET BULLES GOURMANDES

*L'écureuil (Sablé chocolat, crémeux, praliné Maison)
Blanc manger coco, coulis aux fruits des îles
Ananas rôti au vieux rhum, nougatine aux amandes, émulsion vanillée
Chou à la crème de citron jaune et son craquelin, gelée de fruits rouges*



LES FOURS FRAIS

*Sablé cookies, perle du japon, litchi-framboise
Dacquoise noisette, feuilletine praliné, chantilly chocolat lait
Tarte amande, chantilly vanille et fraises
Eclair à la pure pâte de pistache
Chou à la noisette, praliné maison, nuage de sucre
Clafouti de griotte, crème à la pistache, Amarena*

LES FOURS FRAIS TOUT CHOCOLAT
*Cupcake chocolat noir, fondant lait
Eclair chocolat au lait et fruits de la passion
Breton Pépites Forêt noire
Macaron moka (ganache à l'infusion de café Arabica)
Dacquoise noisette, feuilletine, chantilly chocolat lait
Chou à la crème caramel au sel de Guérande*