

☺ = pièces chaudes

## ONE HOUR / APERITIF 8 PIECES



- Bulbe de foie gras chocolat
- Duo de Canapés : fromage frais-chorizo et guacamole
- Grillé d'aubergine à l'agneau confit
- Mille-Feuille italien jambon parmesan
- Pipette de pesto tomate-mozza
- Sablé Tête de Moine
- Focaccia coppa-pecorino
- Mini club à la Provençale

## EVENT'S / APERITIF-COCKTAIL 12 PIECES



- Rubis de Foie Gras à la Figue
- Mini club à la Provençale
- Croquant grison-poire
- Wrap au Saint-Môret et saumon fumé, citron au sel
- Tartare de loup-passion-combava
- Cuillère de tarama à la truffe d'été, zest de crackers
- Focaccia coppa-pecorino
- Finger jambon-Beaufort et Mini cake aux olives noires ☺
- Gougère au Gorgonzola ☺



- Fours Sucrés : Croc citron, Mangue passion, Cappuccino, Paris Brest, Coco framboise, 100% choc
- Déshabillé de fruits frais piqués
- Chouquette



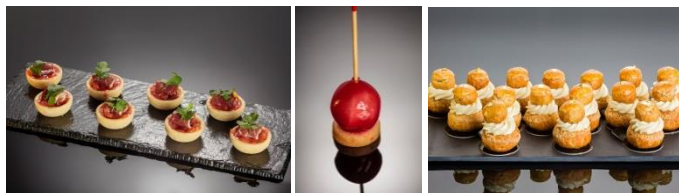
## AFTER WORK / COCKTAIL 18 PIECES



- Sifflet de chorizo au fromage frais
- Saumon Gravlax et mandoline de betterave
- Pince de radis aux asperges
- Perle de chèvre
- Crespeou jambon aux herbes
- Confit d'oignon au magret
- Cassolette de bar rôti au Serrano
- Crumble de légumes en cuillère
- Muffin Carotte Grison
- Vénitien crudités-œuf mimosa
- Carré Nordique au Saumon Fumé
- Tartare de tomates Serrano en ovalie
- Petit champignon farci ☺
- Tempura de Crevette et Chouquettes noisettes – Comté ☺



- Desserts*
- Eventail de Macarons : citron, chocolat, pistache, fraise, caramel beurre salé
  - Macadachoc : chocolat-caramel
  - Croc citron
  - Mini St Honoré



## THE PARTY / RECEPTION DINATOIRE 22 PIECES



- Bulbe de foie gras chocolat
- Mouillettes de légumes crus anchoïade, tapenade, caviar d'aubergines et croûtons
- La Caillette
- Bouchée au Wakamé
- Tortilla fromage frais framboise
- Cuillère de tarama à la truffe d'été, zest de crackers
- Sablé Tête de Moine
- Duo de brouillade d'œufs: aubergine, poivron
- Mille-Feuille italien jambon parmesan
- Tataki de thon - mousseline avocat – wasabi
- Bagnat cocktail
- Pompe à huile, tomates séchées
- Club volaille - lard grillé
- Fougasse Antiboise
- Palet de pommes de terre Comté-lard grillé et hot dog mini ☺
- Pissaladière ☺
- Duo de burger Pecorino et vegan ☺



- Desserts*
- Arlequins de petits verres sucrés : Poire Tatin, Riz au lait, Carambar, Exotique
  - Petit Flan Framboise
  - Baba-bulle
  - Façon calisson : amande-orange
  - Mini Tropicane



## CLASSIC FINGER FOOD

### Entrées

- Eclair à la Parisienne
- Tartelette champignons et chèvre doux
- Verrine de salade César
- Verrine Primavera au Parmigiano
- Choux à l'encre de seiche, sésame au wasabi et mousse de thon
- Palette Méditerranéenne (jambon, lonzo, coppa)

### Plats Froids

- Emincé de bœuf et cébettes à la plancha
- Vapeur de cabillaud, Aioli et semoule de brocoli
- Cocotte d'aubergine en caponata



- Eventail de Macarons : citron, chocolat, pistache, fraise, caramel beurre salé
- Fours Sucrés : Croc citron, Mangue passion, Cappuccino, Paris Brest, Coco framboise, 100% choc
- Macadachoc : chocolat-caramel
- Déshabillé de fruits frais piqués



## HOT FINGER FOOD

### Entrées

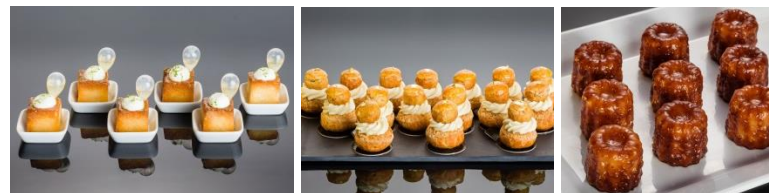
- Crémeux noisettes, jambon aux herbes et Comté
- Verrine de taboulé fregola
- Palette Méditerranéenne (jambon, lonzo, coppa)
- Eclair guacamole-gambas
- Tartelette poireaux-saumon
- Ravioles d'escargots, coulis de cresson en panier vapeur

### Plats Chauds en Cocotte

- Gardianne de Taureau au Vin de Bandol
- Supions à la provençale
- Risotto de fregola à la crème de parmesan



- Baba-bulle
- Cannelés
- Mini St Honoré
- Déshabillé de fruits frais piqués



## 5 pièces cocktail

- Mouillettes de légumes crus anchoïade, tapenade, caviar d'aubergines et croûtons
- Bagnat cocktail
- Crespeou jambon aux herbes
- Focaccia coppa-pecorino
- Mille-Feuille italien jambon parmesan



## 1 Atelier culinaire au choix (200g)

### ❖ Big Green rôti

*Sous réserve de disponibilités*

*Cuisson au charbon de bois.*

Côte de bœuf persillée au romarin

Pain baguette

### ❖ Grill

*Cuisson au charbon de bois*

Magret de canard, ribs et pilon de volaille mariné

Sauce Béarnaise, Barbecue, Ketchup, Moutarde, Mayonnaise

Pain baguette

### ❖ Burger

Bœuf Haché, Fromage Cheddar, Oignons Rouges, Salade Verte.

Sauce Béarnaise, Barbecue, Ketchup, Moutarde, Mayonnaise

Petit pain brioché



**Accompagnements** (150 g) : Taboulé de Fregola / Caponata



- Assortiment de McFingers: framboise, chocolat
- Rocher : praliné-chocolat
- Fours Sucrés : Croc citron, Mangue passion, Cappuccino, Paris Brest, Coco framboise, 100% choc
- Eventail de Macarons : citron, chocolat, pistache, fraise, caramel beurre salé
- Déshabillé de fruits frais piqués





Avec supplément, vous pouvez agrémenter vos cocktails d'un ou plusieurs show culinaire(s) salé(s) ou sucré(s) : un Chef réalise des prestations minute devant les convives, afin de sublimer le produit.

*(Équivalent à 2 pièces par personne, uniquement avec prestation de service, minimum 50 personnes)*

#### ❖ **Beignets à la Provençale**

Beignets frits en dégustation : aubergines, fleurs de courgettes, asperge Etal de légumes en bâtonnets. Sauce aioli et petits croûtons

#### ❖ **Burger**

Bœuf haché, fromage cheddar, oignons rouges, salade verte Sauce béarnaise, barbecue, ketchup, moutarde, mayonnaise. Petit pain brioché

#### ❖ **Foie gras**

Foie gras poêlé au sel rose de l'Himalaya, foie gras de canard mi-cuit Compotée de pommes

#### ❖ **Plancha de la Mer - 2 choix à effectuer :**

❖ St Jacques à l'aneth                      ❖ Espadon au citron vert  
❖ Gambas à l'anis                            ❖ Poulpe grillé  
Sauce Isigny acidulée, gribiche et tomate

#### ❖ **Plancha de la Terre - 2 choix à effectuer :**

❖ Magret de canard                          ❖ Noix d'entrecôte  
❖ Pluma de porc                              ❖ Agneau au thym  
Sauce barbecue, gribiche et sweet chili

#### ❖ **Scandinave**

Saumon cru mariné par nos soins en gravlax, et dés de saumon au sel fumé Crème d'Isigny, Wakamé, blinis, fromage frais aux herbes

#### ❖ **Sushis**

Préparation de sushis, makis et rolls californiens Sauce soja et wasabi



#### ❖ **Fontaine de Chocolat Noir**

Brochettes de fruits frais, pistaches, pralin et amandes

#### ❖ **Glaces et Sorbets à la folie**

*3 parfums à définir*

Glace : chocolat, vanille, pistache, coco ou sorbet : citron, framboise, melon

#### ❖ **Pain Perdu Vintage**

Pain et brioche. Confiture de lait, brunoise de fruits frais, coulis de fruits et crème anglaise

