



## Cocktail dînatoire bouchées et verrines

### Cakes

- Cake aux tomates séchées, fêta et basilic
- Cake aux artichauts et tomates confites
- Cake aux courgettes, chèvre et menthe
- Cake au comté et aux petits lardons
- Cake au jambon de Parme et tomme de Savoie
- Cake aux olives et au parmesan
- Cake au Roquefort, noix et raisins secs
- Cake moelleux au thon

### Bouchées

- Profiterole au mousseron de canard et confit d'oignons
- Navette briochée à la mousse de saumon fumé
- Mini blinis au saumon fumé, crème à l'aneth
- Mini vol au vent à la brandade de Nîmes
- Mini vol au vent au fromage frais et petite crevette
- Pain surprise terre et mer
- Assortiment de feuilletés
- Mini croque monsieur
- Mini hot dog
- Assortiment de mini tartelettes salées du moment
- Mini bruschettas
- Assortiment de mini financiers salés
- Mini cannelés salés

### Cookies

- Cookies au chorizo et emmental
- Cookies aux olives noires et fêta
- Cookies au parmesan et au bacon
- Cookies aux noix et au bleu
- Cookies tomates séchées et basilic

### Tartinables

- Tapenade noire
- Tapenade verte
- Caviar d'aubergines
- Rillettes de thon au piment d'Espelette
- Rillettes de poivrons et chorizo
- Rillettes de saumon fumé
- Anchoïade

### Wraps

- Wrap saumon fumé et fromage frais
- Wrap poulet avocat
- Wrap au chorizo
- Wrap au chèvre frais et miel
- Wrap façon croque monsieur



## Cocktail dînatoire Bouchées et verrines

### Charcuteries & viandes froides

- Planche de charcuteries de pays et ses condiments
- Mini burgers du moment

### Légumes

- Panier de légumes crus, sauce aioli
- Flan de légumes de saison
- Velouté de légumes chaud ou froid de saison

### Fromages

- Bavarois au bleu, miel et noix
- Verrine niçoise au fromage de chèvre et son crumble provençal
- Mini bruschetta poires caramélisées et camembert
- Navette briochée à la crème de poivrons, chorizo et tomme
- Mini burger pomme camembert
- Plateau de fromages à grignoter, pains spéciaux et fruits secs

### Desserts

- Verrine tout chocolat, copeaux de chocolat blanc
- Panna cotta aux coulis de fruits
- Crème brûlée à la praline rose et brisures de châtaignes
- Gratin de fruits de saison
- Verrine façon tarte au citron meringuée
- Riz au lait de notre enfance
- Mikado de fruits frais, sauce chocolat
- Assortiment de mignardises



**Prix sur devis**

## **Une sélection de nos recettes à la commande**

### **Plats cuisinés**

- Estouffade de bœuf à la provençale
- Bœuf Wellington
- Carbonnade de bœuf à la bière et pain d'épice
- Gardianne de taureau
- Filet mignon de porc à la catalane, chorizo et poivrons
- Sauté de porc façon "osso bucco"
- Colombo de porc
- Souris d'agneau confite à l'ail et au miel
- Curry d'agneau
- Tajine d'agneau aux petits légumes
- Suprême de volaille aux cèpes

### **Accompagnements**

- Gratin dauphinois
- Écrasé de pommes de terre
- Pommes amandines
- Criques de pommes de terre
- Pâtes fraîches
- Riz du moment
- Céréales
- Polenta
- Semoule
- Flan de légumes de saison
- Tian de légumes

- Escalope de volaille façon "cordon bleu"
- Fricassée de volaille à l'ancienne
- Curry de poisson au lait de coco
- Pavé de saumon rôti au pesto et pignons de pin
- Dos de cabillaud à la crème de chorizo
- Feuilleté de saumon à la fondue de poireaux
- Couscous
- Tartiflette, croziflette, endiflette
- Légumes farcis
- Moussaka
- Parmentier de bœuf ou de canard

- Poêlée de légumes
- Ratatouille
- Tomates provençales
- Fagots d'haricots verts
- Aubergine en éventail
- Purée de légumes
- Gratin de légumes

et bien d'autres encore



**Prix sur devis**

**Une sélection de nos recettes à la commande**

### **Desserts**

- Tarte fine aux pommes et à la cannelle
- Moelleux au chocolat, crème anglaise
- Tarte crumble aux fruits de saison
- Verrine façon tarte au citron meringuée
- Crème brûlée à la praline rose et brisures de châtaignes
- Panna cotta aux coulis de fruits rouges
- Mousse au chocolat et copeaux de chocolat blanc
- Gratin de fruits de saison
- Tiramisu aux spéculoos
- Cheese cake du moment
- Riz au lait de notre enfance
- Salade de fruits de saison
- Pudding, crème anglaise
- Tarte du moment



## Menu repas printanier et estival - 30 € / pers.

### Entrées

- Papeton d'aubergines, coulis de tomate au basilic  
ou
- Tiramisu salé tomate mozzarella et pesto  
ou
- Velouté de courgettes froid au fromage de chèvre frais

### Plats

- Estouffade de bœuf à la provençale.  
Tagliatelles fraîches, tian de légumes  
ou
- Pavé de saumon rôti au pesto et pignons de pin, sauce vierge.  
Timbale de riz sauvage, millefeuille d'aubergines  
ou
- Filet mignon de porc à la catalane, chorizo et poivrons.  
Pommes de terre grenailles, flan de légumes

### Fromages

- Trilogie de fromages affinés, petite verdure et fruits secs  
ou
- Aumônière croustillants de chèvre chaud au miel et au romarin  
ou
- Brie fourré au mascarpone et cerneaux de noix

### Desserts

- Verrine gourmande pêches et abricots rôtis, crème safranée  
ou
- Cœur coulant au chocolat, glace vanille  
ou
- Crème brûlée à la praline rose et brissures de châtaignes



## Buffet froid printanier et estival - 32 € / pers.

- Papeton d'aubergines, coulis de tomateau basilic
- Duo de tomates et mozzarella au pistou
- Melon à l'italienne
- Verrine niçoise au fromage de chèvre et son crumble provençal
- Assortiment de crudités :
  - Salade Coleslaw
  - Salade de concombres Bulgare
  - Salade de céleri rémoulade
  
- Filet de saumon froid en bellevue, mayonnaise citronnée
  
- Plateaux de charcuteries de pays et ses condiments
- Flan de légumes de saison
- Duo de viandes froides rôties (rôti de bœuf et longe de porc), sauce tartare
- Salade de pomme de terre Piémontaise
  
- Plateaux de fromages affinés, petite verdure et fruits secs
  
- Tarte fine aux pommes et à la cannelle
- Assortiments de petites verrines sucrées :
  - Verrine tout chocolat
  - Tiramisu oréo
  - Panna cotta aux fruits rouges
  - Tarte au citron meringuée



## Cocktail dînatoire - 30 € / personne

- Profiterole au foie gras de canard et confit d'oignons
  - Tartelette aux lardons de canard et moutarde à l'ancienne
  - Club sandwich au jambon cru, tomme de montagne, chiffonnade de salade
  - Cake salé à la féta et tomate séchée
  - Blinis au saumon fumé et crème d'aneth
  - Mini vol au vent à la brandade de Nîmes
  - Pain surprise provençal
  - Duo de tapenades et ses croûtons
- 
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et huile d'olive
  - Papeton d'aubergines, coulis de tomate au basilic
  - Plateaux de minis charcuteries de pays et ses condiments
  - Mini flan de légumes de saison
  - Émincé de filet mignon de porc, crème de moutarde
- 
- Bavarois au bleu, miel et noix
  - Mini brushetta pommes caramélisées et camembert
  - Verrine niçoise au fromage de chèvre et son crumble provençal
  - Navette briochée à la crème de poivrons, chorizo et tomme de montagne
- 
- Verrine tout chocolat et billes croustillantes
  - Panna cotta au caramel beurre salé
  - Tiramisu aux speculoos
  - Mini gratin de fruits
  - Crème brûlée à la praline rose et brisures de châtaignes



## **Plateaux repas au fil des saisons - 18 € / pers.**

- Tarte au potimarron, lardons et oignons caramélisés
- Estouffade de bœuf à la provençale
- Polenta crémeuse et endive braisée
- Duo de fromages affinés, petite verdure et fruits secs
- Cheese cake au citron



## **Cocktail dînatoire végétarien - 18 € / personne**

- Cookies salé au parmesan et au bacon
- Cake salé à la tomate séchée, feta et basilic
- Duo de tapenades et ses croûtons
- Tartelette au potimarron
- Assortiment de pizzas au fromage et feuilletés
- Panier de légumes crus, sauce crème ciboulette
- Wrap au houmous et jeunes pousses d'épinards
- Falafels, sauce au yaourt et fines herbes
- Flan de légumes de saison
- Velouté de lentilles vertes
- Bavarois au bleu, miel et noix
- Mini focaccia au chèvre et herbes de Provence
- Navette briochée à la crème de poivrons et tomme de montagne
- Mini burger pomme camembert



## Cocktail dînatoire - 15 € / personne

- Profiterole au mousseron de canard et confit d'oignons
  - Cookies salés au chorizo et à la tomate séchée
  - Cake salé aux courgettes, fromage de chèvre et menthe fraîche
  - Mini blinis au saumon fumé et crème à l'aneth
  - Brochette tomate mozzarella et pétale de chorizo au pistou
- 
- Plateau de minis charcuteries de pays et ses condiments
  - Flan de légumes de saison
- 
- Bavarois au bleu, miel et noix
  - Mini brushetta pommes caramélisées et camembert
- 
- Verrine tout chocolat et billes croustillantes
  - Panna cotta aux coulis de fruits rouges
  - Tiramisu aux speculoos



## **Goûter anniversaire enfants - 10 € / personne**

- Cake à la vanille façon gâteau au yaourt de notre enfance
- Crêpes maison
- Gaufre liégeoise
- Moelleux au chocolat et sa crème anglaise
- Fontaine de chocolat et ses chamalows
- Barbe à papa
- Pop corn caramélisés
- Candy bar