

Les pièces cocktail



Les blinis :

- Saumon laqué et guacamole
- Rillettes de thon au citron confit
- Confit de figues et foie gras poêlé
- Crème d'œuf dur et tomate cerise
- Saumon fumé et beurre citron
- Mousse de carottes à l'orientale

Les verrines :

Légumes :

- Tartare de tomates jaunes aux herbes fraîches
- Tartare de tomates fraîches et confites
- Mousse de carottes à l'orange et cumin
- Betterave et chantilly au gingembre
- Velouté de courge et magret séché
- Brunoise d'avocat et mangue

Fromages :

- Crème de st Marcellin et brisures de jambon cru
- Chèvre au thym frais et coulis de poivron
- Crème de reblochon et lard fumé

Les cuillères :

Les poissons :

- Tartare de st jacques citron vert et granny Smith
- Mousse de thon au mascarpone
- Rillettes aux deux saumons
- Rouget et fenouil confit au safran
- Saumon laqué et caviar de courgette
- Thon caramélisé au sésame

Les légumes :

- Endives et noix
- Crème de petits pois et menthe
- Mousse d'avocat et tomate cerise
- Caviar d'aubergines
- Méli-mélo betterave et pomme granny



Les pièces cocktail



Les mini brochettes :

- Tomates cerise et mozzarella au basilic frais
- Légumes marinés
- Magret fumé et poire au balsamique
- Poulet au curry de madras et ananas caramélisé
- Aiguillette de poulet au parfum d'Asie
- Bœuf au paprika
- Agneau au thym frais
- Scampi au pesto

Les petits farcis :

- Pain bagnat
- Rillettes de saumon
- Rosette et beurre de cornichons
- Foie gras et confit de figues
- Saumon fumé et roquette
- Végétarien
- Bleu de Sassenage

Les pièces chaudes :

Les croustades :

- Lorraine
- Pizza au fromage
- Provençale au thon
- Courgettes et saumon fumé
- Saumon cuit et fondue de poireaux
- St Marcellin et noix
- Bleu de Sassenage et figue
- Confit d'oignons
- St Jacques au safran

Les feuilletés :

- Anchois
- Emmental/paprika
- Sésame
- Parmesan/curry
- Saucisse/thym frais
- Saumon fumé/pavot



Les animations :



Plancha chaude :

- Magret miel et épices
- Bœuf mariné paprika et persil plat
- Filet de poulet façon kebab
- Foie gras poêlé
- Saumon et st jacques marinés au citron vert
- Gambas marinées au gingembre
- Rouget à l'huile d'olive et aneth fraîche
- Thon façon sashimi

Les woks :

- Scampi senteurs d'Asie
- Emincé de calamars à la provençale
- Légumes croquants
- Mini boulettes de bœuf à la tomate

Plancha glacée « ici roll » :

- Foie gras
- Guacamole
- Tapenade
- Saumon

Libre service :

• Le froid :

- Crèmes à tartiner sur tartines grillées (tapenades, houmous, tomatade)
- Panier du primeur et ses sauces
- Chiffonnade de charcuteries

• Le chaud :

- En chafén dish :
- Emincé de ris de veau sauce périgourdine
- Fricassée de st jacques et fondue de poireaux
- « Irish stew » agneau/p.d.terre cuits à la bière brune

Les gros pains garnis :

- Le charcutier : jambon cru, rosette, rillettes (60pièces)
- Le pêcheur : rillettes saumon, thon, saumon fumé (40pièces)
- Le maraicher : tapenade, tomatade, aubergines grillées (60pièces)



Les cocktails



Cocktail simple : 6 pièces/pers

- Toast tapenade noire et tomate confite
- Toast mimosa (œuf dur, mayo, tomate cerise)
- Toast rillettes et cornichons
- Choux farci au thon
- Croquants de légumes et sauce
- Petit farcis charcuteries

Cocktail convivial : 10 pièces/pers

Pièces froides :

- Toast jambon cru et beurre de cornichons
- Toast crevette sauvage mariné à l'ail
- Toast cœur d'artichaut mariné
- Blinis mousse de carotte à l'orientale
- Verrine crème d'œuf dur et tomate cerise
- Cuillère tartare de tomates jaunes aux herbes fraîches
- Brochette poulet au curry de madras et ananas caramélisé

Pièces chaudes :

- Tartelette pizza et anchois
- Tartelette lorraine
- Mini croque-monsieur

Traiteur



Les cocktails



Cocktail festif : 15 pièce/pers

Pièces froides :

- Toast truite fumée écorce de citron vert
- Toast aubergine rôtie et crème de poivron jaune
- Toast éventail cœur de bœuf et mozzarella
- Toast foie gras poêlés et oignons rouges balsamique
- Toast magret fumé et roquette
- Verrine crème de st Marcellin et brisures de jambon cru
- Cuillère tartare de st jacques citron vert et granny Smith
- Brochette magret fumé et mangue au balsamique
- Petit farci rillettes de saumon

Pièces chaudes :

- Croustade st Marcellin et noix
- Croustade confit d'oignons
- Mini burger
- Mini croque monsieur

Animations :

- Gambas marinées au gingembre
- Bœuf au paprika et persil plat

