



IWILL
CUISINE

COCKTAIL PARTY

BASIC 50€ / personne
14 pièces à choisir / per.

SHINY 70€ / personne
22 pièces à choisir / per.

PRESTATIONS DE SERVICE
À PARTIR DE 250 €

LES NATURELS

Meringue-mozzarella-double crème-parmesan
Mozzarelle-melon-huile d'argan-amandes
Pomme rate-mousse petits pois-gel menthe
Cube feta aubergines-courgettes tagliatelles
Magret fumé-gel agrumes-shitaké beurre noisette
Saucisse sèche-foie gras-griottine-sésame
Chorizo ibérique-tomates à l'olive-basilic
Poulet fumé-crème coco-mangue-coriandre
Bœuf persillé-oignons rouge-cassis-framboise
Agneau plancha-raisin vert-miel-pistaches

LES PAINS

Gorgonzola aux aubergines-courgettes-tomates-olives
Pecorino truffe-mozzarelle-champignons de saison
Mortadelle pistaches-beurre pistaches-oignons rouges
Jambon blanc-lard fumé grillé-emmental des alpages
Chorizo ibérique-st maure-olives- anchois frais-basilic
Rose de bellota bellota-mousse brandade-oeufs fumés
Filet de bœuf d'éleveur wellington, bouquet d'herbes
Confit de canard & mousse, noix de cajou & sésames
Saumon fumé Barthouil, beurre yuzu & chantilly d'œufs
Cabillaud mayonnaise poivrée caviar, ciboulette fine
Gambas camerones, beurre espelette, lime & flowers

LES CUBES FROIDS

Quinoas-amandes-grenade-gel miel olive-cerfeuil
Taboulé-ratatouille d'été-herbes fraîches-olives de crête
Tomates de couleurs-mozzarella-pistaches-pesto-capres
Caviar d'aubergines-feta-olives de crête-chips de tarama
Riz Tilda-mangue-poulet paprika-avocat-lime-menthe
Riz Tilda-mangue-saumon irlandais grillé-sésames-basilic
Mousse de cabillaud-confit de sardines-agrumes-fleurs
Asperges vertes & petits pois frais-mousse petits pois frais
Salade César-poulet frit minute-crème parmesan capres
Tartare de bœuf au couteau-condiments de brasserie
Tartare duo Dorade Saumon-grenade-cerise-kumkat

LES CUBES CHAUDS

Boulette de bœuf au guanciale-sauce tomate arrabiata
Entrecôte d'éleveur grillée-pommes rates-fleur de sel
Poulet smoké-maïs grillé-mousse de maïs-coriandre
Saucisse & merguez du boucher-purée d'ail-gel persil
Poitrine de cochon confit-romarin- mousse choux fleur
Canon d'agneau du mont-jus menthe-raisins-carottes
Dorade snackée-confit de poivrons-vieux parmesan
Saumon grillé-sésames-mousse petits pois frais
Gambas flambées-fenouil braisé-bouquet d'herbes

LES PHILOS

CROUSTILLANDS MINUTE LIVE

Gambas camerones à la coco-citron vert-litchi
Saumon frais & fumé-pistaches caramélisées-basilic
Bar de ligne-courgettes-asperges-pesto-burrata
Cheese burger de Galice-cœur barbecue- ciboule
Confit de canard-cassis-échalotes- framboise-griotte
Poulet smoké-bacon-tomates confites-mayonnaise
Duo cochon seiche-confit-persillade-fines épices
Duo gambas poulet-mangue-coriandre-fines épices

LES SUCRÉS

Pavlova-fruits rouges-pleine saison
Cheese cake-citron vert-litchi-framboise
Verrine crème amandes-fraises-pistaches
Mousse vanille-pommes tatin-cajou caramel
Mousse café-macaron café-amandes grillées
Mousse chocolat-banane flambée-miel gogi
Baba mini-crème diplomate-raisins confits
Pêche grillée-miel-lavande-biscuit au beurre
Ananas flambé-jus rhum-mousse ananas
Fondant chocolat glacé-noisette-grenade
Philo aux poires noisette-vanille-gel dattes
Philo ananas & dattes-menthe-coco-gogi