



I WILL CUISINE COCKTAIL PARTYS !

PIÈCES COCKTAIL
PRÉSENTATION EXCLUSIVE EN PLEXIGLASS

ROUGE GRENADE 40 € /personne
10 pièces à choisir /per.

JAUNE PASSION 60 € / personne
16 pièces à choisir /per.

TARIFS HORS DÉPLACEMENT - SERVICE
VERRERIE - MOBILIER- NAPPAGE - BOISSONS

LES NATURES

Meringue-mozzarella-double crème-parmesan
Meringue-double crème-saumon fumé barthouil
Tartare de dorade royale sauvage-grenade-cerfeuil
Bar de ligne en maki-farce d'aubergines confites
St jacques snackée-beurre sarrazin-lemon curd gelée
Saumon Écossais LR- huile truffe-concombre & feta
Gambas géante flambée Jack D-pomme mentholée
Magret de canard Lafitte-kumquat confit sirop épicé
Saucisse sèche au foie gras crème-griottine au kirsch
Mortadelle à la coupe-chèvre basilic-chorizo grillé
Poulet frit panko-caramel salé piment sésame-ananas
Entrecôte bleue croulée-pomme au thym-mousse mayo
Patta negra-asperge verte-tomate confite-miel & thym
Feta-olive-pastèque-melon-courgette-concombre

LES PAINS

Pecorino truffe-mozzarella truffe-champignons
Jambon de Parme d'épicerie-œuf bio confit à l'olive
Le vrai jambon beurre, à l'os-emmental au lait cru
Saucisse du boucher-confit d'oignons-noix de cajou
longanisse fraîche-pommes persillées-mousse d'ail
Burger de bœuf charolais-comté & cheddar mûré
Poulet rôti sésame yakitori-crèmeux patate douce
Suprême de poulet paprika safran-mayo citron vert
Saumon fumé Barthouil-mousse de fromage frais truffé
Haddock à la double crème fraîche-curry jaune-ciboule
Sardines grillées-beurre de tomates confites-herbes

LES PETITS POTS

Noix de St jacques flambées-mousse choux fleur
Dos de Cabillaud nacré-mousse tarama-œufs fumés
Moules & gambas-mousse beurre agrumes
Bœuf balls de Galice à l'arrabiata-riz thaï frais
Paleron confit-miel soja sésame poivrons rouge
Poulet à la thaï-coco curry rouge-soja-edamame
Poulet fumé bacon-champignons-mousse cèpes
Côtes d'agneau première-mousse d'houmous
Carré de veau beurre noisette-mousse maïs
Grosses pasta-tomates-safran-burrata-parmesan

LES PHILOS CROUSTILLANDS & TOPPINGS

Gambas à l'huile de coco-citron vert- Topping mango
St Jacques au safran-citron jaune- Topping corail
Bar de ligne au pesto-parmesan- Topping pistaches
Seiche & boudin noir au lard fumé- Topping poivrons
Entrecôte maturée ail & persil- Topping echalottes
Confit de canard crème de cassis- Topping foie gras
Poulet cocotte-bechamelle st nectaire- Topping bacon
Duo Gambas Poulet coco-sésame- Topping coriandre
Carré ibérique confit au chorizo- Topping moules

LES FROMAGES & SUCRÉS

Sélection de fromages de saison ~50g./per.
Brochette comté-camembert-brebis-fourme-raisins frais
Croustillant st nectaire-cantal-crème riche

~

Opéra Classic / Ganaches pur chocolat / Royal Tradition
Cheese cake citron vert / Baba au vieux Rhum / Tropézienne

Sablés ou Cuillères
Framboises Coco cream / Avocat Mangue / Poires Vanille Café
Ananas Cacahuètes Caramel / Amandes Noix Crème Montée

Brochette de fruits de saison
Glace ou sorbet