

Propositions Pièces Cocktails

Les Brochettes:

- Volaille aux épices marocaines, menthe et figue séché
- Crevette, coriandre et pamplemousse
- Cube de saumon fumé persil plat bille de pomme granny
- Tomate cerise bille de mozzarella au pesto
- Jambon de Bayonne, menthe et abricot sec
- Magret séché, persil plat et bille de mangue ou fruit de saison
- Bille aux trois légumes parfumé au curry
- Involtini olives noir et tomate confite
- Pic de foie gras chocolat et sésame

Les Verrines:

- Tartare d'avocat brunoise de crevette parfumé au curcuma et ciboulette
- Purée de betterave au vinaigre de Balsamique légèrement ailé et chèvre frais
- Mini ratatouille Niçoise, losange de filet de rouget
- Œuf brouillé à la duxelles de champignons
- Emincé de cabillaud et poivron crème de coriandre
- Caviar de courgette, feta mousse au paprika
- Douceur de carotte au cumin, crème au gingembre, graine de cumin
- Minestrone d'ananas et pomme, tartare de Saint Jacques au citron vert

Les Sandwichs:

- Mini club saumon fumé, crème de raifort, roquette
- Mini club blanc de dinde, jeune pousse et curry
- Mini navette purée de tomates confites, mozzarella et basilic
- Mini navette au foie gras et figue séché
- Warp poulet au curry, fromage frais et jeune pousse
- Wrap saumon fumé, roquette et guacamole
- Feuilleté compotée d'oignon au citron et yuzu

Les Pièces chaudes:

- Samossa au thon légèrement citronné
- Acras de morue sauce piquante
- Mini hot-dog
- Petit cannelé au chorizo et poivron
- Petit cannelé aux escargots et ail confite
- Mini quiche aux asperges et parmesan
- Mini quiche chèvre, tomate
- Petit cake thon olive
- Petit cake champignon légèrement parfumé à l'ail
- Mini cake comté et Herbes de Provence

Les Salades servis en Bodega: (Suivant les saisons)

- Salade de sucrine, nectarine, gambas rôtis vinaigrette blanche à l'estragon
- Mélange de légumes façon Thai, dés de Bœuf au Kikkoman huile de sésames
- Salade au deux pommes, Haddock, céleri, tomate, ciboulette, mayonnaise citron
- Brousse de brebis, fèves, chiffonnade de fenouil et graines de courges
- Salade Iceberg, raisins, effiloché de poulet, mimolette, comté, moutarde de Meaux
- Ratatouille Niçoise, filet de rouget rôti, huile au Safran
- Salade de jeunes pousses, émincé de champignons, et magret de canard fumé
- Pomme de terre ratte, cœur de saumon fumé, crème d'aneth
- Salade de mâche, mendiant de fruits secs copeaux de jambon de Bayonne

Les Plats chauds en Boite Epicéa:

- Parmentier de canard confit
- Fondue de poireau, dés de cabillaud, sauce Noilly Prat
- Julienne de légumes, filet de bar rôti, crème de basilic
- Purée de céleri, émincé de veau, sauce foie gras
- Petite tartiflette Savoyarde
- Risotto au mélange de champignons des bois
- Comptée de fenouil, Dorade, crème à l'anis vert
- Ecrasé de pomme de terre, magret de canard aux baies de cassis

Les Pièces sucrées:

- Crème prise à la pistache, éclats de pistache et framboise
- Verrine de riz au lait, confiture de lait
- Verrine de crumble de pomme parfumé au Calvados, crème Isigny
- Minestrone de fruits et son sirop au basilic
- Assortiment de macaron
- Crème brûlée à la vanille de Bourbon
- Verrine de Panna cotta aux cerises griottes
- Petit Tiramisu au café et Amaretto
- Mini Cannelé de Bordeaux
- Mini clafouti aux fruits de saison
- Mini salade de fruit, crème à la menthe
- Petit moelleux au chocolat
- Tarte citron déstructurée
- Mini madeleine à l'orange
- Mini Brownies moelleux