



Quelques unes de nos créations...

Les déclinaisons de foie gras

Foie gras, spéculoos et confiture de gingembre
Sucette de foie gras au vin épicé
Crispi de foie gras, figue et pain d'épices

Les cassolettes

Gravlax de saumon, pommes de terre violettes
Carpaccio de St Jacques, chou-fleur et champignons
Tartare de magret de canard fumé, pomme et kiwi
Tartare d'ananas, chutney de crevettes
Saumon mi-cuit, carottes et soja
Teriaki de thon au sésame, purée de poivrons rouges
Houmous de poivrons rouges et tomates confites
Carpaccio de bœuf et parmesan, vinaigrette de tomate

Cassolettes de Ceviche

Avocat, grenade et huile de combawa
Thon mi-cuit aux poivrons rouges au sésame
Saumon, ananas et huile fumée

Les navettes

Comté 24 mois et tomates confites
Saumon fumé et concombre

Les brochettes

Tomate confite, mozzarella et basilic
Antipasti de courgettes, mozzarella et tomate confite
Coppa, bille de chèvre, spéculoos et pain d'épices

Assortiment de canapés végétariens

Tartelettes salées

Tomate et mozzarella
Champignons et parmesan

Les verrines salées

Gelée de tomates, féta et basilic
Panacotta de homard, crevette et ananas

Assortiment de pièces chaudes

Madeleine au poulet
Madeleine aux tomates confites
Samossa de légumes
Samossa de crevettes
Feuilleté au saumon
Feuilleté aux pommes de terre et comté
Croque jambon
Croque saumon fumé
Bouchée de fromage de chèvre aux poivrons rouges

Les Cocottes en bambou

Gigot d'agneau fumé, salade de pommes de terre aux citrons confits
Filet de caille, légumes à la vanille
Crispi de cabillaud au curry, risotto aux tomates confites
Noix de Saint-Jacques, lait de coco et citronnelle, risotto aux asperges
Crevettes et légumes thaï
Blanc de bar cuit à plat, légumes du marché en cocotte
Poulet fermier des Landes au vin jaune et fricassée de légumes
Parmentier de cuisse de canard aux pommes de terre
Tagine d'agneau aux pruneaux et carottes
Brandade de morue
Poulet aux légumes thaï au gingembre et à la citronnelle
Cabillaud en croûte de noisettes, purée de patates douces
Gravlax de saumon, blinis et crème de raitfort

Les fours sucrés

Cookies, mousse chocolat-noisette
Carrot-cakes et cream cheese
Brownies, ganache chocolat au lait-caramel, noix de pécan caramélisées
Financiers, gelée de framboises décor chocolat blanc
Cupcakes saveur vanille, gelée de myrtilles et sucre perlé
Cheesecakes au citron et cranberries
Financiers citron
Croustillants spéculoos/framboise
Croquants rose des sables/mousse chocolat
Carrés pomme/abricot
Eclairs chocolat
Eclairs vanille
Financiers pistache
Barquettes banane/passion/mousse coco
Losanges chocolat/praliné

Mini Verrines sucrées

Crème caramel au beurre salé et spéculoos
Mousse de chocolat blanc et noix de coco, mangue et citron
Tiramisu aux fruits rouges

Brochettes de fruits de saison

**Quelques plats dégustés sur les toits de Paris !
N'hésitez pas à nous contacter !**



