



Un cocktail dinatoire est un type de repas qui se compose de petites bouchées
Contrairement à un repas assis traditionnel, un cocktail crée une atmosphère détendue et conviviale qui encourage les invités à se déplacer et favorise plus d'échanges et de discussions avec l'ensemble des invités tout en dégustant une variété de plats et de boissons

Pour un minimum de 20 personnes, je vous propose des mini sandwiches, des canapés, des bouchées de fruits de mer, des petits fours, des salades en portions individuelles, des cuillères, des verrines, des bowls cocktail chauds, des animations plancha, et bien d'autres pièces salées et sucrées

Combien de pièces faut-il compter ?

Tout dépend de la durée de votre cocktail et le type d'événements dont voici les 3 principaux

Pour un cocktail d'une heure précédant un repas familial il vous faudra compter 5 à 6 pièces

Pour un cocktail d'une heure et demi précédant une réunion de travail, une assemblée, il vous faudra compter 8 à 10 pièces

Pour un cocktail un cocktail dinatoire d'une heure et demi un repas familial il vous faudra compter en moyenne 14 pièces



A titre d'exemple, voici ci-dessous 3 cocktails pré établis. Je personnalise la composition de votre cocktail avec les pièces présentées ci-dessous mais aussi avec d'autres pièces que je réalise. Les prix sont renseignés sur devis rapidement. Me consulter pour plus de renseignements concernant la composition ou les prix.

Cocktail Dinatoire : Le Lilas

Cocktail composé de **14** pièces par personne

Pièces cocktail salées froides

Carpaccio de bœuf

Cuillère de saumon frais mariné

Brochette de tomates caramélisées au sésame

Blini de magret de canard, crème de noix

Chou pavot, confit de figues et foie gras

Blini grosses crevettes

Pièces cocktail salées chaudes

Mini Daupinois de pomme de terre aux cèpes et confit de canard

Toasts de boudin blanc sur une compotée de pommes

Brochette de poulet tandoori

Noix de Saint Jacques au tartare d'algues

Pièces cocktail sucrées

Framboisier

Verrine Trois chocolat

Tarte citron meringuée

Panna cotta



Cocktail Dinatoire : Le Cèdre

Cocktail composé de **16** pièces par personne

Pièces cocktail salées froides

Brochette de magret de canard mozzarella

Blini magret crème de noix

Verrine thon et pêche

Gravlax de saumon

Cuillère de crabe

Aubergine et poivron grillés (en saison)

Verrine Italienne

Croustillant Avocat et houmous

Panier de fromage

Pièces cocktail salées chaudes

Bowl de poulet aux champignons sauce crème

Brochette de grosse crevette et chorizo

Bowl de parmentier de Morue

Bowl de linguines au pistou

Pièces cocktail sucrées

Pavlova

Paris Brest

Entremet poire caramel



Cocktail Dinatoire : Le Lys

Cocktail composé de **12** pièces par personne

Pièces cocktail salées froides

Tataki de thon

Verrine aux deux saumons

Pavé de bœuf sauce chimirédou

Toast crème de gorgonzola jambon de pays

Navettes variées

Cuillère de grosses crevettes

Salade de Quinoa gourmand

Pièces cocktail salées chaudes

Brochettes de poulet tandoori

Noix de Saint Jacques

Feuilleté au Fourme d'Ambert

Pièces cocktail sucrées

Macaron

Délice chocolat



Exemple de Cocktail Dinatoire :

Le Rosier

Cocktail composée en 11 pièces par personne

Pièces cocktail salées froides

Navette de rilette de poulet

Navette de saumon fumé

Muffins chèvre miel et noix

Involtinis

Wrap comté, jambon cru

Blini gourmand au crabe

Pièces cocktail salées chaudes ou froides

Mini quiches assorties

Toast de boudin blanc sur une compotée de

Brochette de poulet

Pièces cocktail sucrées

Canelé au rhum

Mousse chocolat noir et chocolat blanc



Carte des pièces par famille

Les cuillères et cassolettes

Cuillère de saumon
Tataki de
Cuillère de Pavé de bœuf
Noix de Saint Jacques au tartare d'algues

Les blinis et canapés

Blini grosse Crevette
Toast crème de gorgonzola et jambon de pays
Blini magret et crème de noix
Toast saumon fumé
Blini gourmand au crabe

Quiches, feuilletés e

Mini quiche au saumon
Mini quiche chorizo emmental
Muffin chèvre et miel et noix
Mini Croque-monsieur
Roulé saucisse

Brochettes et pièces cocktail

Wrap comté et jambon cru
Navette rillettes de poulet
Navette coppa
Navette gourmande crabe
Choux pavot confit de figues foie gras
Brochette de tomates, mozza, jambon cru
Brochette de melon et jambon (en saison)

Animation plancha

Noix de Saint Jacques au tartare d'algues
Brochettes de Crevette
Brochette de poulet tandoori
Pavés cocktail de saumon à l'aneth

Les verrines

Verrine Italienne (courgette, poivron, ricotta)
Verrine panna cotta de poivron



Verrine aux deux saumons
Verrines thon et pêche

Les Pièces chaudes

Bowl de brandade de Morue
Bowl de poulet aux champignons et crème
Bowl de Parmentier de canard
Bowl de canard et Potimarron

Feuilleté à la fourme d'Ambert
Toast de boudin blanc aux pommes caramélisées

Les tartes

Croustillant Houmous et avocat
Tarte mimosa et tomates cerise confite

