

LES COCKTAILS DINATOIRES

L'apéritif est devenu une véritable institution au fil des années...A tel point que depuis quelques temps, il est désormais tendance d'inviter des amis autour d'un verre au lieu de passer à table, de rester autour de la table basse et de grignoter des toasts, des légumes, des verrines, des mini brochettes, etc Bref toutes sortes de canapés, plus inventifs les uns que les autres. Alors laissez vous tenter par notre sélection comprenant les intemporels et les variants ce qui permet de découvrir et tester de nombreuses variétés à déguster chaudes et/ou froides. Ils sont faits maison avec des produits frais et locaux, les quantités sont généreuses 6 à 20 pièces en fonction du repas qui sera prévu. Nous proposons aussi les plaques de pizzas, des ananas apéro, des hérissons, des pains surprises, etc.

Vous pouvez choisir de proposer des canapés salés uniquement, sucrés uniquement ou mixer sucrés et salés (50 % de canapés salés + 50 % de mignardises ou 2/3 de canapés salés + 1/3 de mignardises).

Si vous souhaitez proposer des canapés chauds, assurez vous de posséder de quoi les réchauffer (par exemple pour les feuilletés et tartes le four traditionnel est recommandé).

La quantité dépendra de votre budget, du temps passé (plus ça durera plus il faudra augmenter le nombre de pièces), du nombre de personnes, de l'appétit des convives et de la saison. Pour un cocktail dinatoire, vous devez compter **en moyenne 6 à 8 pièces par heure et par personne**.

Voici les quantités à prévoir selon votre situation :

- Pour un apéritif léger uniquement comptez **6 à 8 pièces par personne** : feuilletés, mini burger, canapés, crostini, wrap, verrines, mini tartelettes, mini brochettes, tapas chaud (à la friteuse ou plancha), etc
- Pour un cocktail dinatoire d'1h/1h30 remplaçant l'apéritif + plat ou plat + dessert, comptez **10 à 12 pièces par personne**. (que salées ou sucrées et salées)
- Pour un cocktail dinatoire de 2 h remplaçant l'apéritif + plat ou plat + dessert, comptez **12 à 16 pièces par personne** (que salées ou sucrées et salées).
- Pour un cocktail dinatoire de 3 heures remplaçant le repas à 100 % (apéro + plat + dessert) comptez **18 à 24 pièces par personne**.

Nous assurons la mise en place du cocktail dinatoire et 2 choix s'offrent à vous :

1. Soit vous souhaitez un service pendant toute la durée du repas. Nous prévoyons un serveur pour assurer le service sur plateau des canapés. Merci de le préciser lors de la demande de devis.
2. Soit vous souhaitez uniquement la mise en place des canapés avec son remplissage.

Enfin nous pouvons assurer la location de la vaisselle. Vous n'avez rien à gérer car nous l'amenons propre et la récupérons sale

La liste proposée est non exhaustive et nous pouvons répondre à des demandes personnalisées. Cette liste est régulièrement renouvelée afin de vous faire découvrir les nouveautés. Merci de nous contacter par mail auxbonscoupsdefourchette@gmail.com ou par téléphone au 06.15.68.04.82/06.13.88.44.11 pour connaître les autres produits que nous proposons ou/et personnaliser votre demande.



LES VERRINES : :

Mousse de betterave et sa crème fromagère œuf mimosa, velouté d'asperge, jambon cru et sa tuile parmesane, salade grecque, duo brunoise concombre-tomate, crème de chorizo poivron, crème de radis, avocat-surimi ou crevettes, etc

Les verrines sucrées sont à retrouver dans la rubrique desserts.



AMUSES-BOUCHES :

Plaque de pizza (jambon-champignons ou 3 fromages) avec pâte faite maison, pissaladière, quiches, cakes.....



CROSTINI ET MINI TARTELETTES :

Pan com tomate, crostini aux poivrons chorizo, crostini de soubressade-fromage, blini au tarama, mini tartelettes à la crème de courgette ou poireaux saumon, pincho boudin noir- confit d'oignons, crostini de tapenade, pincho d'asperges vertes et blanches jambon cru, etc

Pour les mini tartelettes sucrées se référer à la rubrique des desserts.



LES NAVETTES-MINI BURGER-BUNS... :

Ces canapés salés sont les incontournables de notre carte : navettes paysannes, océanes, parisiennes, mini burger au bœuf, végétarien (œuf), buns au saumon, etc



LES ANANAS BROCHETTES-HERISSON-PAIN SURPRISE :

Vous souhaitez des mini brochettes (4/pers) voici une façon originale et élégante de les présenter soit sur un ananas, soit sur une boule de pain. Nous proposons également les pains surprises : soit vous décidez de ce que vous souhaitez comme farce, soit c'est la surprise du chef.



MIGNARDISES ET AUTRES CANAPES :

Concombres au saumon ou au jambon fromage frais, conchiglioni farcis au concombre saumon (ou autres préparations), gougères, choux salés (ex : crème de chorizo, foie gras etc), wrap jambon-salade ou avocat-surimi ou saumon-fromage frais, rolls de crêpes, etc



FEUILLETES :

Multitudes de feuilletés divers et variés, nous changeons régulièrement nos recettes. Pour 1 personne, 1 pièce équivaut à 2 mini feuilletés :

Aux saucisses, thon-tomates, confit d'oignons-lardons, croissants au jambon ou thon ou saumon, torsades, escargots comté chorizo ou jambon fromage, etc

Comme évoqué ci-dessus, la liste est non exhaustive et nous avons d'autres recettes en réserve. Vous avez aussi la possibilité de nous donner les ingrédients que vous souhaitez retrouver et nous vous proposons des amuses-bouches et autres tapas en fonction de vos demandes.

N'oubliez pas que nous proposons aussi des **tapas chauds cuits en friteuse ou plancha** (accra de morue, beignets de légumes, tempura, brochettes, camembert ou mozzarella panée, croquettes, etc)

Les mignardises sucrées peuvent être proposées avec un café pour une pause gourmande. Vous retrouverez la liste de ces douceurs dans la rubrique correspondante.

AUTRES SUGGESTIONS DE PRESENTATION :



Conchegioni concombres



tartlette courgette saumon



choux au chorizo-poivrons



gougères



crostini de soubressade



quichettes et pizza reine



crème de chorizo poivrons



pincho boudin-confit oignons



pissaladière