



Cuisine du Soleil

Cocktail Frésia le sud et l'Italie Hiver 2026 à 19.50 € en livraison uniquement

Pour un minimum 20 pers en dessous supplément de 12.50 € / pers si inférieur

9 sortes de canapées salées sans sucres avec possibilité de 3 pièces sucrées +5.50 €

Service à partir de 150 € pour 20 pers (me contacter)

(Sous réserve de disponibilités produits, je me réserve le droit de remplacer un produit par un autre sans vous en avertir)

Les poissons

Focaccia thon au basilic

. "Pissaladière" Maison

. Navette confit de ratatouille, sardine marinée

Les viandes

. Tartelette de tartare de boeuf à l'italienne

. Mini navette mortadelle beurre de truffes blanches

. Sablé de parmesan confit de tomates au pesto et œuf de caille

Les Végétariens / Végan

(Végétariens mais peuvent contenir des œufs, du lait, crème ou yaourt)

. Tartelette aubergine parmesan

. Bruschetta tomates ail basilic

. Fritta patata à la marjolaine

Les desserts 3 pièces avec supplément + 5.50 €

. Délicat chocolat

. Macaron assortiment

. Tartelette mascarpone cacao



Cuisine du Soleil

**Cocktail Frésia été 2026 à 28.00 € , en livraison uniquement
Avec service supplément de 190,00€ pour 4 H de service + MEP*+ FIN***

Pour un Mini de 15 pers en dessous supplément de 15 € / pers si inférieur
9 pièces salées/ pers + 3 sucrés sans choix en assortiment
(Sous réserve de disponibilités produits, je me réserve le droit de remplacer un produit par un autre sans vous en avertir)

Végétarien

Tomates cake à la marjolaine et mozzarella bille (chaud)
Wrap légumes croquants, roquette et fromage frais aux herbes
Profiterole artichauts parfumés à la truffe
Courgette farcis (chaud)
Trucchia de blettes à la niçoise

Les viandes

Tartelette crème de foie gras de canard (chaud)
Navette mortadelle et beurre de truffe
Sablé Parmesan au confit de tomates et œuf de caille
Brochette de poulet au parfum de paella (chaud)

Les poissons

Toast au beurre de truite fumé, crevette et graines germées
Pan cake lieu noir, fromage blanc aux herbes
"Pissaladière" "Maison" (chaud)
Courgette farci crème de ratatouille sardines marinés (chaud)

.....
Les canapés obligatoires

Quiche au thon
Wrap de bœuf au fromage frais aux herbes sauce tartare

Dessert avec sucré

. Macaron assortiment
. Tartelette tiramisu
. Cookie crémeux chocolat
. Mini tatin
. Crème caramel

*MEP / mise en place et installation

* Fin / Débarrassage et rangement

** Possibilité de viande hallal



Cuisine du Soleil

**Cocktail « Orchidée Bleue » 2026 à 38.00 € par personne tarif en livraison
Avec service supplément de 180,00€ pour 3 H de service + MEP*+ FIN***

9 sortes de canapés cocktail à choisir ci-dessous dans la liste ci-dessous
+ 3 gourmands + 4 pièces sucrées

A partir de 20 pers en dessous supp de 20.00 € / pers si inférieur dans la liste ci-dessous /

Les poissons

- . Wrap guacamole, crevettes, perles de citron et graines germées
- . Toast de dorade mariné, purée de tomates confites
- . Tartare de saumon fumé cottage cheese aux herbes et perles de citron
- . Verrine de bar à la mangue et tomates fraîches
- . Pissaladière « Maison » (chaud)

Les viandes

- . Tartine de poitrine de porc confite au coca (chaud)
- . Boulette de bœuf et blette à la niçoise, sauce tomate (chaud)
- . Pomme de terre farcie au chèvre frais (chaud)
- . Wrap à la mascarpone, roquette, oignons frits et bresaola
- . Profiterole artichauts et magret de canard fumé

Les Végétariens / Végan

- (Végétariens mais peuvent contenir des œufs, du lait, crème ou yaourt)
- . Tartelette aubergine à la provençale et parmesan (chaud)
 - . Trucchia de blettes
 - . Champignons farcis au chèvre frais et graines de moutarde et poudre d'amande(chaud)
 - . Courgette farcie à la niçoise (chaud)
 - . Crémeux de poivrons aux herbes

Les gourmands

- . Frégaola Sarda aux crevettes et légumes verts (chaud/poisson)
- . Brochette de bœuf à l'estragon et poivre vert de Sichuan (chaud/viandes)
- . Brochette de poulet mariné au citron et sumac (chaud/viandes)
- . Croquette de riz frit au parfum de truffes truffe (chaud/vege)
- . Saumon mariné aux herbes, fumé et flambé sur pierre de sel (chaud/ vege)
- . Accras de morue aux épices douces (chaud / vege)
- . Assortiment de trois charcuteries (froid/ viande)
- . Trilogie de fromages des étables et bergeries de France (froid / végété)

Les desserts

- . Tartelette chocolat noir
- . Choux coco et mangue fraîches
- . Mini tarte tatin
- . Opéra
- . Crémeux thé jasmin
- . Cookie chocolat
- . Financier
- . Crémeux vanille
- . Craquant chocolat blanc, gingembre
- . Mousse chocolat noir caramel au beurre salé

*MEP / mise en place et installation

* Fin / Débarrassage et rangement



Cuisine du Soleil

**Cocktail « Orchidée Blanche » 2026 à 51.00 € par pers, hors boissons
Service pour 4H00 à partir de 200.00 € supplément / service + MEP*+ FIN***

**11 sortes de canapés cocktail et 4 sortes de canapés gourmands compris
dans la liste ci-dessous + 5 pièces sucrées**

A partir de 20 pers en dessous supp de 20 € / pers si inférieur, **choisir dans la liste ci-dessous /**

Les poissons

- . Wrap avocat homard, perles de citron et graines germées
- . Toast de sardine mariné, purée de tomates confites
- . Verrine de tartare de saumon frais et fumé au cottage cheese et citron
- . Verrine de bar brocolis, basilic, tomate fraîche
- . Tartelette oignons anchois mariné comme une pissaladière (chaud)

Les viandes

- . Pressa Ibérique confite , crème d'aubergines et tomates sur toast de pomme de terre (chaud)
- . Boulette de bœuf au parmesan, blette niçoise sauce tomates (chaud)
- . Sablé parmesan ricotta basilic et œuf de caille
- . Wrap à la mascarpone, roquette, oignons frits, confits de canard
- . Navette mortadelle au beurre de truffes

Les Végétariens / Végan

(Végétariens mais peuvent contenir des œufs, du lait, crème ou yaourt)

- . Polenta à la truffe
- . Tartelette aubergine à la provençale et parmesan
- . Profiterole mousse artichaut à la crème de truffes
- . Trucchia de blettes (chaud)
- . Palet de poivrons au gingembre (chaud)
- . Courgette farci (chaud)

Les gourmands

- . Thon poché dans un bouillon thaï « Minute » (chaud/poisson)
- . Risotto charbon aux crevettes et perles citron (chaud/poisson)
- . Huitre chaude aux poireaux (chaud/ poisson) (supplément 3.00 €)
- . Croquette de bœuf à l'estragon et poivre de verts de Sichuan (chaud/viandes)
- . Beignet de poulet aux herbes et épices douces (chaud/viandes)
- . Brochette de bœuf et halumi aux parfums thaï (chaud/ viandes)
- . Boulette de riz frit à la truffes (chaud/vege)
- . Beignet de Fleurs de courgettes (en saison/ vege)
- . Gambas mariné paëlla (chaud / vege)

Les desserts

- . Mousse chocolat café
- . Délice mascarpone noix de coco/ananas
- . Tartelette aux pommes caramélisées
- . Opéra
- . Compotée poires caramel
- . Cookies chocolat noir
- . Financier
- . Crème citron
- . Triple chocolat
- . Salade de fruits maison de saison

*MEP / mise en place et installation

* Fin / Débarrassage et rangement



Cuisine du Soleil

Cocktail Narcisse « byFH » 2026 à 80.00 € / pers Hors boisson

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table.

Service à partir de 250.00 € supplément / service + MEP*+ FIN*

15 pièces cocktail et gourmands compris dans la liste ci-dessous + 5 pièces sucrées

Pour un mini de 25 pers en dessous supp de 20 € / pers si inférieur choisir dans la liste ci-dessous /

. Végétarien

- Pancake de brocolis au sésame noir et tofu mariné
- Artichauts farcis à la crème de truffes et mascarpone
- Courgette farcie ratatouille niçoise
- Croustillant de champignons de Paris à la pistache, oignons rouge et soja (chaud)
- Tartelette choux fleurs grillés crème de fromage blanc au sumac (chaud)
- Palet de polenta farcis d'un curry de légumes (chaud)
- Boulette de riz frit au parfum de truffes (chaud)

Les viandes

- Pomme de terre farcie foie gras (chaud)
- Tartelette de confit de canard au vin rouge et oignon rouge (chaud)
- Gressins de comté en gelée de vin jaune
- Vol au vent de mortadelle et volaille à la crème de truffes (chaud)
- Sablé Parmesan avocat et maïs, presa ibérique au paprika fumé
- Ravioli de bœuf frit au basilic ricotta (chaud)

Les poissons

- Verrine de Kasha, lieu noir, sabayon au charbon végétal épinards (chaud)
- Crème de petit pois, espadon, pomelos (chaud)
- Marinière de moules en persillades safranée (chaud)
- Cannelloni d'aubergines saint pierre juste cuit (chaud)
- Wrap de homard haricots verts et oignons frits, beurre de carottes
- Noix de saint jacques marinées, sur tartare de betterave (en saison)
- Ratatouille « Maison » rouget marinés

Les desserts

- . Mousse chocolat café meringue
- . Tiramisu fruits rouges
- . Pomme granny Smith confit à la gelée de gingembre et citron de menton
- . Opéra
- . Compotée poires caramel
- . Cookies chocolat noir
- . Financier
- . Crème citron
- . Triple chocolat
- . Salade de fruits maison de saison

*MEP / mise en place et installation

* Fin / Débarrassage et rangement

Les gourmands

Brochette de bœuf marinées à l'américaine

Poitrine de porc confites à la mexicaine

Brochette d'agneau à l'ail fumé

Risotto safrané et homard

Beignet de Fleur de courgettes

Tataki de thon et saumon

Huitre chaude aux poireaux (chaud/ poisson)

. Croquette de bœuf à l'estragon et poivre de Malabar (chaud/viandes)

.Beignet de poulet aux herbes et épices douces (chaud/viandes)

.Brochette de bœuf et halumi aux parfums thaï (chaud/ viandes)

Cromesquis de brie à la truffe (chaud /vege)

Plateau de fromages des étables et bergeries de France et son pain

Les desserts

Choisir 2 desserts dans la liste ci-dessous

« Carros » / Mousse vanille, fraise au basilic, biscuit rhubarbe (en saison)

« San remo » / framboise, mascarpone, basilic, biscuit cuillère (en saison)

« Saint Paul » / Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, brownie

« Beaulieu sur mer » / Chocolat blanc, gingembre, biscuit cookie, chocolat caramel

« La colle sur loup » / carottes cake, pomme verte, mousse verveine, gelée granny

« Nice »/ Mousse pistache, crémeux fruits rouges, biscuit financier (en saison)

« Menton » / Mousse vanille, crème citron bergamote, sablé breton

« Villeneuve Loubet » / Mousse spritz, orange, Génoise

« Cagnes/sur mer » /Sablé agrumes, mandarine, mousse chocolat blanc (en saison)

« Vence » / shortbread, fromage blanc, nectarine, citron (en saison)

« La trinité » / Chocolat caramel noisette biscuit moelleux

Où

Pièces cocktail sucré me demander

*MEP / mise en place et installation

* Fin / Débarrassage et rangement

Contact / 0662714231

Courriel / cuisinedusoleilbyfh@yahoo.com