

Pause Café matin

Café

Thé aux différents parfums (Earl Grey, menthe, citron
darjeeling)

Jus de fruits

Lait

Mini - viennoiseries au beurre (3 par personne)

En supplément : 2 brochettes de fruit frais par
personne

Pause café après-midi

Café

Thé aux différents parfums

Lait

Eau minérale plate

Perrier

Jus de fruits

Ganache au chocolat dans sa timbale

Brownies aux noix

Bugne à la fleur d'oranger

Madeleines

Lunch Bag La Cote Bleue

un sandwich club

une salade

une boisson (eau minérale plate ou gazeuse, ou soda
ou bière)

Deux brochettes de fruits

présenté en coffret individuel packagé design

Lunch Bag Cassis

un club sandwich

ou

un sandwich de forme différente

et

une salade

1 fromage 2 variétés avec 2 petits pains

un dessert

une boisson (eau minérale plate ou gazeuse, ou soda
ou bière).

présenté en coffret individuel packagé design

DIFFERENTES PROPOSITIONS POUR CLUB SANDWICH

Il faut savoir que tous nos produits sont frais et nos pains faits par un artisan boulanger.

Propositions pour club sandwich (pain de mie grillé)
1 par personne au choix.

LE CALIFORNIEN : Rillettes de thon, fromage blanc, mayonnaise, échalote, céleri, tomate, laitue.

LE NORVEGIEN : Crème de ciboulette, saumon fumé, concombre, laitue.

LE CAUCASIEN : Pastrami de bœuf, moutarde, cornichons aigre doux oignons rouges, betterave, laitue.

L'ITALIEN : Mozzarella, pesto genovese, tomates, carpaccio de bœuf, basilic, laitue.

LE PERIGOURDIN : Arôme de truffes, foie gras, éclats de noisettes, gelée de coing, mangue.

LE BRITANNIC : Œufs brouillés, bacon, mayonnaise, laitue, tomates.

LE CLASSIQUE : (Du HARRY'S YORK BAR) Tranche de jambon blanc, bacon, salade verte et rouge, comté, tomate, œufs dur.

LE PROVENÇAL : Filet de sardines à l'huile d'olive, lamelles de citron, poivrons marinés, laitue.

LE PARISIEN : Blanc de dinde ou poulet, moutarde, emmental, laitue.

LE BAGEL NEW YORKAIS : Saucisse knacki, coleslaw, mayonnaise, pain au sésame, graines de cumín.

LE PAIN POLAIRE : Hareng fumé, rondelles de pomme de terre, carottes, citron, fromage blanc.

PAN BAGNAT : Tomates, anchois, poivrons, concombre, olive noire, thon, salade.

SANDWICH AMERICAIN : Crevettes roses, mozzarella, mayonnaise, pignon de pin, aneth.

KEBAB : Pain pita, émincés de dinde caramélisés, oignons rouge, chou rouge, tomates, sauce au yaourt et concombre légèrement pimentée.

PAIN LIBANAIS : Tomates, concombre, aubergines, échalotes, émincés de dinde,

FRICASSEE A LA TUNISIENNE : Câpres, thon, poivrons, olives, œuf dur.

LES SALADES

SALADE DE BŒUF THAÏE : Emincés de viande, carottes, pousses de soja, oignons, concombre, coriandre, menthe, soja, cacahouètes.

SALADE PARMENTIERE AU POULET : Blanc de poulet, œuf dur, romaine ou laitue, pommes de terre, parmesan.

BOULGHOUR LIBANAIS : Concombre, persil, tomates, menthe.

SALADE NICOISE : Pommes de terre, haricot verts, thon, tomate cerise, poivrons, olives noires.

SALADE DE MESCLUN AU SAUMON FUME : Avocat, fromage de chèvre, saumon fumé, noisettes grillées.

SALADE LANDAISE : Pousses d'épinards, gésiers de canard confits, foies de volaille, croûtons de pain.

SALADE ESPAGNOLE : Calamars, chorizo, haricots blancs, poivron rouge, tomate.

SALADE ORIENTALE : Poivrons et tomates confites, aubergines grillées, billes de mozzarella.

SALADE LOUISIANE : Maïs, cœur de palmier, ananas, avocat, poivrons rouges, oignons, poulet.

SALADE DE RIZ A LA CANTONAISE : Riz thaï, champignons, jambon blanc, omelette, petits pois carottes.

SALADE AU BLEU, BACON ET POIRES : Bleu d'auvergne, pousses d'épinard, bacon, poire, pignons de pin, salade frisée.

SALADE DE FARFALLE AUX CREVETTES : Farfalles, crevettes roses, radis, tomates cerises, mesclun, fromage de chèvre.

COQUILLAGES FARCIS : Conchiglione, chèvre frais, parmesan, pignons basilic.

SALADE DE POULPES : Poulpes, poivrons rouges, oignon, olives noires, citron.

LES DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES

BROCHETTE DE FRUITS DU MOMENT

TRUFFON AU CHOCOLAT

CREME CARAMEL

TARTE AUX FRAISES

VERRINE MOUSSE AU CHOCOLAT

POT DE CREME A LA VANILLE

POT DE CREME AU CHOCOLAT

YAOURT NATURE OU AVEC COULIS DE FRUIT

COOKIES NATURE OU CHOCOLAT +1 YAOURT

BROWNIES+1 YAOURT

TABOULE AUX FRUITS ET AU SIROP DE ROSE

TARTARE DE FRAISES AU BASILIC

CREME DE CAPPUCINO

POIRE AU GINGEMBRE ET MOUSSE AU CHOCOLAT

YAOURT CONFITURE ET MUESLI

MIKADO DE FRUITS FRAIS CREME AU CHOCOLAT

POMMES AU MIEL ET PAIN D'EPICE

Plateau Neptune

ENTREES

Aumônière de St Marcelin aux olives noires, confit d'oignons, mesclun niçois, tomates cerise

Ou

Tortilla aux oignons, chorizo, poivrons rouges et pommes de terre accompagnée d'une salade verte à la vinaigrette vierge

PLATS

Gardianne de taureau servie avec un riz safrané de Camargue

Ou

Moussaka d'aubergines à la viande, coulis de poivrons, riz blanc

Ou

Aiguillette de volaille, fricassé de champignons

Sélection de petits fromages, herbes des champs

DESSERTS

Brochette de fruits frais (2)

Ou

Panna-cotta et son coulis de fruits rouges

Ou

Mousse au chocolat

Ou

Crème caramel

Ou

Tarte aux fruits (fraise, citron, chocolat, abricot, poire)

Deux pains par personne

±1/4 de vin par personne

1 eau minérale plate ou gazeuse

Repas complets qualité traiteur « haut de gamme » servi sous forme de plateaux design.

Plateau Phocéa

ENTREE

Tielle sétoise aux poulpes marinés, herbes des champs, vinaigrette vierge

Ou

Salade de farfalles aux crevettes roses, radis, tomates cerise mesclun, thon,
olives

Ou

Panier du maraîcher et son anchoïade

PLATS

Mille feuilles de sardines aux épinards et à la brousse, confit de tomates, riz
blanc

Ou

Wok de viande de bœuf thaï, pousses de soja, carottes, nouilles chinoises,
oignons, pois gourmands, brocolis, coriandre

Ou

Escalope de saumon mariné au caramel de sésame, wok de légumes

FROMAGES

Cœur de chèvre fermier

St nectaire, petite salade aux noix, huile vierge

DESSERT A CHOISIR

Truffon au chocolat

Crumble aux fruits rouges ou aux pommes

Tarte tatin, crème fouettée

Tarte normande

Gauffre crème fouettée

Profiterolles au chocolat

Brochette de fruits frais (2)

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Deux pains par personne

1/4 de vin par personne

1 eau minérale plate ou gazeuse

Repas complets qualité traiteur « haut de gamme » servi sous forme
de plateaux design.

Apéritif

Sangria ou vin rouge et rosé

Brochette d'olives andalouses, feuilleté au pavot, tomate cerise

GRESSINS

Tomate basilic
Ail et fines herbes
Olives noires
Herbes de Provence

Avec trois sauces d'accompagnement

Tapenade et olives noires
Crème de chèvre et ciboulette
Caviar d'artichauts

3 CANAPES

Fromage ail, fines herbes
Oeuf de lump
Fromage de chèvre aux épices sur pain noir
Rillettes de thon paprika
Mousse de canard au poivre vert
Chorizo
Saumon fumé à l'aneth

Cocktail Les Crostinis

LES CROSTINIS (3 par personne)

*Crostiné grillé, jambon de Bayonne, Manchego et gelée de Coing
Crostiné frotté à la tomate, cœur d'artichaut, fromage frais
Crostiné à la mousse de foie gras de canard, gelée de figues et éclats de pistache*

LES VERRINES (3 par personne)

*Emulsion de foie gras au parmesan, dentelle au parmesan
Velouté d'asperges et son œuf de caille miroir, cressin au pavot
Crème de petits pois à la menthe, chips de bacon grillé*

LES CUILLERES CHINOISES (4 par personne)

*Crevettes papillon, purée d'avocat, œufs colorés
Pommes granny-smith et noix de st jacques caramélisée
Escabèche de moules aux épices douces
Poulet caramélisé, boulghour aux oignons*

BROCHETTES FROIDES (2 par personne)

*Bille de melon, parmesan et magret fumé
Jambon cru, tomate cerise, olive andalouse, confit d'oignons en croustade*

BUFFET CHAUD (4 par personne)

*Sashimis de thon et de saumon au caramel de sésame, sauce au wasabi,
Julienne de daïron (radis chinois)
Brochette de keftés à l'orientale
Brochette de magret de canard, sauce à l'aigre douce
Brochette de volaille au citron, gingembre et sept épices*

Ou
Empanadas

Ou

Brochette de pavé de bœuf à la moutarde

DESSERTS (3 par personne)

Floralies de mignardises et de macarons
Arbres aux fraises et fontaine au chocolat
Brochette de fruits frais

Eau minérale plate et gazeuse
Vin rosé et rouge
1 bouteille pour quatre personnes

Moka

Nappage, vaisselle à usage unique haut de gamme

Supplément vaisselle en porcelaine, nappage, serviettes et chemins de table
ouatés

Cocktail Port Pin

CANAPES PRESTIGE

Carpaccio de viande, pesto et mozzarella
Crème de ciboulette, saumon fumé et concombre

MISES EN BOUCHE ET VERRINES

Emulsion de foie gras au parmesan et sa tuile.
Crème de printemps aux asperges et son œuf de caille miroir, gressin au pavot.
Velouté de petits pois à la menthe, chips de bacon grillé.
Verrines à l'italienne (pesto, chèvre, tomates séchées, pignons)
Filets de sardines dans leurs boîtes, huile d'olive, citron, pain de campagne.
Tartare de poivrons au riz safrané et chorizo.

CUILLEREES CHINOISES

Poulet caramélisé, boulgour aux oignons.
Escabèche de moules aux épices douces.
Crevettes papillon, purée d'avocats, œuf de poisson.

ANIMATION AUTOUR DES PANINIS

Panini cocktail aux légumes croustillants et à la mozzarella.
Panini au saumon et de tarama.

FRICASSEE

Petits sandwichs frits, câpres, olives, thon, poivrons, œuf.

EMPANADAS

Petits chaussons à la viande épicée.

BROCHETTES

Billes de melon, parmesan et magret fumé.

PETITS FARCIS NICOIS

Pâtisson et tomates cocktails.

GOURMANDISES

Floralies de macarons.

Panna cotta au coulis de fruits rouges, aux éclats de pistaches.

Mousse légère au chocolat, gingembre confit framboise.

Choux chantilly de fraises tagada.

BOISSONS

Punch ou sangria, kir, vin rosé et pastis

Nappage, vaisselle à usage unique haut de gamme

Supplément vaisselle en porcelaine, nappage, serviettes et chemins de table
ouatés

Cocktail Frioul

CANAPE PRESTIGE

Carpaccio de viande, pesto et mozzarella
Crème de ciboulette, saumon fumé et concombre
Gelée de coings, canard et mangue

MISES EN BOUCHE, VERRINES

Emulsion de foie gras au parmesan
Crème brûlée aux cèpes et son œuf de caille miroir, gressin au pavo
Gaspacho andalou, brunoise de concombre et boule de glace au concombre et
huile d'olive
Soupe de poisson
Duxelle de champignons au basilic, brousse et éclats de tomates confites

ANIMATION AUTOUR DE PANINI

Panini cocktail aux légumes croustillants et mozzarella
Panini au saumon

LES BROCHETTES

Brochette de thon et saumon au caramel de sésame
Brochette de volaille au citron, gingembre et sept épices
Brochette de jambon cru, olive andalouse et tomates séchées
Bille de melon et parmesan, magret fumé

Petit farci niçois

(Courgette, tomate, patisson)
Samoussa à la viande, menthe et pignon

ASSORTIMENT DE SUSHI

Maki
Fotomaki
california

DESSERTS

Panna cotta au coulis de fruits rouges et éclats de pistache
Macarons
Brochette de fruit frais
Mignardises

Vin, Rosé, Pastis, Punch, Sangria

Champagne, vaisselle en porcelaine, nappage, serviettes et chemins de table
ouatés.

Buffet provençal froid

Mini pan bagnat (thon, tomates, olives de Nice, poivrons verts, anchois, œuf dur)

Ou

Salade niçoise, huile d'olive vierge

Petits farcis niçois (tomates, courgettes, aubergines)

Panier du maraîcher et son anchoïade

Crespeou (gâteau d'omelettes à la tomate, aux épinards, aux oignons, pomme - de - terre)

Pissaladière, mesclun niçois, vinaigrette vierge

Salade de poulpes aux olives vertes

Ou

Millefeuille de sardines aux épinards et à la brousse

Coulis de tomates au basilic

Caponata de lapin et aubergines à la sarriette

Filets de rougets simplement rôtis

Bohémienne provençale

Ou

Emincé de viande d'agneau longuement braisé au romarin

Pavé de loup piqué aux olives

Polenta crémeuse, coulis de poivrons rouges

Cabécou et pousses de salade à l'huile d'olive

Brousse du Rove et son coulis de fruit rouge

Oreillettes au sucre glacé

Ou

Nougat glacé et calisson

Moka

Vin rouge et rosé (1 bouteille pour quatre), eau minérale plate

vaisselle jetable en plastique injecté haut de gamme

Buffet ou repas assis

chaud froid Mistral

ENTREES

Salade de crevettes et semoule aux herbes fraîches
vague de saumon fumé et pain polaire

Ou

Tartare de légumes croquants (poivrons, concombre, tomates menthe, pain pita)
Salade de bœuf au pesto (émincés de bœuf, poivrons, coriandre, cresson)

PLATS

Pavé de saumon rôti, poêlée de fenouil et de courgettes, jus à l'anis
Aiguillette de volaille à la crème d'estragon, fricassé de champignons, riz américain

Ou

Farcis niçois (tomate, courgette, aubergine), flan de légumes, mesclun à l'huile d'olive
vierge

Blanc de poisson en rougail, poêlée légumes au wok

FROMAGES

Crottin de chèvre

Ou

Triangle de comté
Salade aux noix

DESSERTS

Crème caramel maison
Brochette de fruits frais du moment, coulis de fruits rouges

Ou

Tarte tatin, crème à la vanille

Ou

Fromage blanc et pomme à la cannelle en petit verre

Eau minérale, 1/4 de vin

vaisselle jetable en plastique injecté haut de gamme

Supplément pour service avec nappage ouaté et vaisselle en porcelaine.

Buffet ou repas assis

Largade

ENTREES

Plateaux de différentes charcuteries, cornichons, variantes, olives andalouses,
pain de campagne tranché

Salade au poulet, à la roquette et à la féta

Ou

Aubergines à la salsa fresca (aubergines, tomate, concombre)

Salade de thon aux betteraves, sauce wasabi

PLATS

Morue à l'espagnole, poivrons doux, riz safrané

Brochette d'agneau à la romaine (champignons, origan, cocos roses,
grenailles sautées à la persillade

Ou

Millefeuille de sardines aux épinards et à la brousse, cannelloni de légumes

Sauté de veau au basilic, légumes poêlés, fricassé de champignons

DESSERTS

Tarte aux fraises, coulis de fruits au basilic

Petit pot de crème au chocolat et sa madeleine

Ou

Crumble aux fruits rouges et sa pointe de crème fraîche

Crème brûlée à la lavande

Eau minérale, 1/4 de vin

vaisselle jetable en plastique injecté haut de gamme

Supplément pour service avec nappage ouaté et vaisselle

Buffet ou repas assis

froid/chaud Alizé

ENTREES

Plateaux de différentes charcuteries, cornichons, variantes, olives andalouses,
pain de campagne tranché

Salade au poulet, à la roquette et à la féta

Ou

Aubergines à la salsa fresca (aubergines, tomate, concombre)

Salade de thon aux betteraves, sauce wasabi

PLATS

Morue à l'espagnole, poivrons doux, riz safrané

Brochette d'agneau à la romaine (champignons, origan, cocos roses,
grenailles sautées à la persillade

Ou

Millefeuille de sardines aux épinards et à la brousse, cannelloni de légumes

Sauté de veau au basilic, légumes poêlés, fricassé de champignons

DESSERTS

Tarte aux fraises, coulis de fruits au basilic

Petit pot de crème au chocolat et sa madeleine

Ou

Crumble aux fruits rouges et sa pointe de crème fraîche

Crème brûlée à la lavande

Eau minérale, 1/4 de vin

vaisselle jetable en plastique injecté haut de gamme

Supplément pour service avec nappage ouaté et vaisselle en porcelaine.