

Cocktails

LA
TRUFFE
NOIRE

DEPUIS
1973



POUR



Cocktail Plaisance (en 20, 22 ou 25 pièces)

Pièces froides

Clafoutis aux légumes provençaux

Tortillas aux pommes de terre et oignons

Papeton niçois aux légumes

Carré Coriandre: chaud-froid de volaille et pétale de coriandre

Suprême de volaille aux épinards

Corbeille de croustons & tapenade

Plateau de fromage sur pique et sa boulangerie

Sandwicherie

Club fraîcheur emmental jambon tomate confite sur seigle moelleux

Damier de mini-club sandwich

Bagels assortis: Saumon fumé, fromage frais, tomate

Pièces servies chaudes

Gambas en robe de céréales

Pissaladière boulangère

Assortiment de mini brochettes de poulet: yakitori, barbecue, provençale, tomate

Pièces sucrées

Plaisir d'enfance :

Eclair caramel, crème vanillée façon glace italienne, tartelette façon pomme d'amour, bouchée à la guimauve, macaron pêche/grenadine

Gourmandise tout chocolat:

Mini-éclair au chocolat, carré croquant chocolat menthe, croquant chocolat framboise, moelleux chocolat ganache caramel, sablé chocolat et fruits secs

Chouquette vanillée

Croq Choco



Cocktail Croisières (en 20, 22 ou 25 pièces)

Pièces froides

Aubergines confites en bouchée, fêta et pignons dorés

Food ball au chèvre, sésame & herbes folles

Canard laqué, miel et moutarde

Muffin's chorizo

Cassolette de petits légumes farcis sur coulis de tomates

Croustade de tomate confite au basilic & tapenade

Nems de bresaola au St Môret & confiture d'oignons

Ratte à l'anchoïade

Faisselle & guacamole en verrine et ses 3 duos:

Concombre & menthe, courgette & estragon, tomate & basilic

Brochette de saumon mi-cuit

Sandwicherie

Damier de mini-sandwich

Pain lunch garni de chèvre, saumon et bacon

Pièces servies chaudes

Brochette de St Jacques aux légumes confits

Nems et menthe fraîche

Delhi-ce: Brochette de volaille marinée au tandoori

Pièces sucrées

Brochette de fruits frais

Petits fours frais assortis:

Opéra, feuillantine, coupelle en nougatine, financier, rocher coco, tartelettes aux fruits, macarons au chocolat, chou caramélisé

Bodéga de bonbons Haribo



Cocktail Croisières avec plat chaud (25 pièces)

Pièces froides

Aubergines confites en bouchée, fêta et pignons dorés

Food ball au chèvre, sésame & herbes folles

Fut de foie gras de canard au jambon cru et abricots

Brochette de figues fraîches et jambon cru de pays
(selon la saison)

Soupe Gaspacho à la basilicade servi en flacon (selon
la saison)

Croustade de tomate confite au basilic & tapenade

Tonnelet de bresaola au St Môret & confiture
d'oignons

Tamara au corail d'oursin, crevette marinée sur un biscuit à l'aneth

Ratte safranée et viande des grisons

Verrine de saison:

Perles Marines, cocktail de crevettes, tartare de saumon mariné, mousse d'avocat

Verrine de légumes niçois, mascarpone et crumble

Sandwicherie

Briwatt chèvre & tomates

Nems et menthe fraîche

Mini Burger

1 plat chaud servi en chaffingselon votre choix

Tajine d'agneau façon Marrakech et légumes confits

Bouchée de bœuf à la coriandre, fine semoule

Curry de volaille, riz Madras

Joue de bœuf braisée, gnocchi à la Romaine

Parmentier de canard

Petits calamars farcis, riz Basmati

Suprême de volaille au pesto & épinards, calisson de polenta

Risotto al formaggio

Bouchées de saumon, sauce à l'oseille & riz

Oso Buccode veau à l'orange, polenta crémeuse

Brochette zutzeki (canard) et véritable purée de pommes de
terre

Tajine de légumes au miel, fine semoule beurrée (végétarien)

Fromage

Plateau de fromage sur un lit de salade et sa boulangerie

Pièces sucrées

Petits fours assortis:

*Opéra, feuillantine, coupelle en nougatine, financier, rocher coco, tartelettes
aux fruits, macarons au chocolat, chou caramélisé*

Brochette de fraise et chamallow au chocolat en saison

Verrine de fruits selon la saison



Cocktail Croisières avec animation* (25 pièces)

Pièces froides

Aubergines confites en bouchée, fêta et pignons dorés

Food ball au chèvre, sésame & herbes folles

Canard laqué, miel et moutarde

Muffin's chorizo

Cassolette de petits légumes farcis sur coulis de tomates

Croustade de tomate confite au basilic & tapenade

Tonnelet de bresaola au St Môret & confiture d'oignons

Ratte à l'anchoïade

Faisselle & guacamole en verrine et ses 3 duos:

Concombre & menthe, courgette & estragon, tomate & basilic

Sandwicherie

Assortiment de Fingers:

Saumon fumé & St Môret; Volaille et pomme au curry

Pain lunch garni chèvre, saumon et bacon

*Animation thématique réalisée par 1 cuisinier en tenue devant vous

1 animation à choisir dans la liste en page suivante

Equivalent de 4 pièces par personne

1 point de distribution animation par tranche de 70 personnes

Pièces sucrées

Brochette de fruits frais

Petits fours assortis:

Opéra, feuillantine, coupelle en nougatine, financier, rocher coco, tartelettes aux fruits, macarons au chocolat, chou caramélisé

Bodéga de bonbons Haribo



*Les animations froides

La Mer

Uniquement à partir de 80 personnes

Saumons Frais marinés par nos soins et découpés devant vous

Jatte d'œufs de poissons, tarama frais et petits anchois marinés

Beurre d'Echiré et citrons

Pannequets au seigle, croustilles grillées

L'Espagne ou l'Italie

Uniquement à partir de 80 personnes

Véritable Serrano ou jambon cru Italien sur griffe découpé devant vous

Tartare de tomates fraîches aux herbes fines

Beurre et tartines légèrement grillées

L'Écailler

Uniquement de Septembre à Avril

Plateau de fines de claires n 5

Beurre, citron, vinaigre, échalotte, pain de seigle

Bar à soupes servies au Piston

En été: gaspacho tomate/fraise, pistou, soupe fraîche de melon

En hiver: Cresson, parmentière, potimarron

Le tartare de bœuf

Charolais coupé au couteau

Câpres, oignons, persil, sauce Worcestershire, tabasco, ketchup, jaune d'œuf

*Les animations chaudes

Asie

Calamars et gambas flambés au saké

Chop Sui de légumes croquants et germes de soja

Bouillabaisse

Brochettes de poissons nobles et petites pommes de terres safranées pochées dans une soupe de poissons et de roche
Sauces provençales

Sud-ouest

Lobes de foie gras mi-cuit découpés
Confit de figues et toast grillés à la graisse
Green Cook: pépite de foie gras flambée au poivre de Séchouan
Fleur de sel de Camargue et poivre du moulin

Beignets de Provence

Beignets au basilic, sauge, persil, courgette...
Frites de Panisses of Marseille
Bocaux de poivronnade et caviar d'aubergine

Crêpes

Crêpes garnies de jambon, emmental et champignons

Brochettes et épices

Assortiments de brochettes poêlées: bœuf-coriandre, volaille au curry, porc citron Épices
Pommes rattes

Panini

Paninis gourmands et individuels, grillés
Chèvre-tomate confites &
Jambon cru-mozzarella

Wok

provençal Supions en persillade, spaghetti de légumes juste saisis
Cube de tomates et pignons
Citron et pain de seigle

Brouillade

Réalisée minute
Au choix:
piperade, corail d'oursin, champignons ou essence de Truffe

Confits

Souris d'agneau confite et jarret de veau découpés
Pressé de pommes de terre

Risotto

Véritable Arborio
Crème fraîche, champignons, parmesan

Mexico!

Mini fajitas
Wok de bœuf mariné en mini tortilla de blé Épices, poivrons, guacamole, tomates

*Les animations sucrées

Fontaine de chocolat

Brochettes de fruits frais, fraises Tagada et Chamalows trempés dans une fondue au chocolat

Topping: Praliné, pistaches vertes concassées

Atelier gourmand

Crêpes chaudes accompagnées de chocolat chaud, grand marnier et gelées de fruits

Buffet de bonbons

Garni de gourmandises, ce buffet ambulant parcourt les allées du lieu de réception à la rencontre des invités

Glaces à l'Italienne

Garni de gourmandises, ce buffet ambulant parcourt les allées du lieu de réception à la rencontre des invités

Sont inclus dans les cocktails apéritifs :

Les boissons

Jus de fruits, Sodas
Eaux de source Cristalline plate et gazeuse

Matériel

1 Module de buffet de 3 mètres
Nappage classique en intissé des buffets selon disponibilité : noir, fushia, gris, chocolat, anis ou orange. Nappage coton gratté en OPTION

Services inclus voir tarification

En option

Boissons Alcoolisées

Punch
Kir
Open Bar
Whisky ou Pastis ou martini (En assortiment base 1 bouteille pour 20)

Open Bar + 1 flute de champagne
Whisky ou Pastis ou martini (En assortiment base 1 bouteille pour 20)
Champagne (Base 1 bouteille pour 6 personnes)

Les vins :
Vin de catégorie 1 : AOC Côtes de Lubéron
Base 1 bouteille pour 4 personnes
Base 1 bouteille pour 3 personnes

Vin de catégorie 2 : AOC Côtes de Provence
Base 1 bouteille pour 4 personnes
Base 1 bouteille pour 3 personnes

Vin de catégorie 3 : AOC Bandol ou Cassis
Base 1 bouteille pour 4 personnes
Base 1 bouteille pour 3 personnes

—LA—
TRUFFE
NOIRE

DEPUIS
1973

