Le Cocktail Célébration

10 pièces salées – 25 euros TTC par personne

Les douceurs salées

Bodéga de duxelles de champignons, pointes d'asperges croquantes, tomates confites

et allumettes de jambon sec

Verrine sauce homardine, brunoise de légumes et homard canadien

Entremet d'omelette à la provençale

Bol de salade italienne et chips de jambon sec

Mini dôme de tartare de saumon chemisé de saumon fumé

Tête de Champignons de paris et œuf mimosa

Croustillant de fromage Frais à l'huile de colza grillé et pignon de pain grillé

Tarama et œufs de truites

Brunoise de jambon sauce gribiche

Mousse de thon aux poivrons rouges et sa bavaroise poivronnade

Entremets d'omelette à la provençale

Toast de caviar d'aubergine surmonté de noix de Saint-Jacques rôtie

Toast à la crème d'avocat et croustillant de queue de gambas

Blini aux poivrons rouges et son rouget sur lit de rouille

Financier au poivre de Sichuan, mascarpone, parmesan et magret de canard fumé

Tatin de foie gras de canard et pommes caramélisées déglacées au vinaigre de framboise

Mini burger de magret de canard au poivre

Financier aux olives noires confites, involtini de speck sur tapenade d'olives noires et tomates

Sablé de foie gras et coulis de framboise

Blini de homard rôtie et tapenade d'artichaut au basilic

Pain focaccia, sobressade, morcilla, tomate confite à l'huile d'olive

Demi-sphère de joue de bœuf, jus corsé et brunoise de légumes

Navette de poulet au curry

Navette de rôti de bœuf aux saveur médiéval

Navette de pain bagnat : Navette italienne, caviar d'aubergine, aubergine rôtie à l'huile d'olive et mozzarella

Pomme d'amour au foie gras

Pissaladière contemporaine et biscuit de parmesan

Tapas de jambon sec sur baguette toastée de tapenade de tomates et parmesan

Financier au lard fumé surmonté de foie gras mi-cuit et pointes d'asperges vertes

Mini Saint-Honoré de foie gras et son chutney de figues

Boule de surimi râpé sauce cocktail

Financier aux marrons d'Ardèche et chiffonnade de lonzo

Ballotin de saumon pistaché sauce aïoli sur biscuit de cerfeuil, basilic et ciboulette

Médaillon de volaille aux trois poivres sur blinis

Bagel aux légumes du soleil grillés

Sablé au sésame noir, guacamole et mousse de saumon fumé

Entremet méditerranéen

Opéra de foie gras

Conglionis à l'italienne et piperade de légumes

Gaspacho Andalou

Savarin velouté de potiron, châtaigne, mousse de marron et pistole de champignons

bruns rôtis

Brochette de tomate cerise et billes de mozzarella à l'talienne

Brochette de melon et jambon sec

Brochette de pois gourmand et truite gravelax

Mini cake butternut et lardons

Complétez votre Cocktail d'Honneur avec une ou plusieurs animations culinaires et épatez vos convives. Succès assuré !

Le chaud cooking – cuisiné devant vos convives

Cassolette de foie gras de canard poêlé

Cassolette de noix de st jacques rôties

Cassolette du soleil levant (lait de coco, crème, curry, curcuma et champignon noir asiatique)

Cassolette du Royan et velouté du Périgord (sauce aux truffes et ravioles)

Cassolette des Dombes (cuisses de grenouilles désossées, queues d'écrevisses et coulis d'écrevisses)

Cassolette de mini encornets farcis sautés en persillade

Cassolette d'escargots et son velouté au beurre maitre d'hôtel

Cassolette de fagotini et velouté de parmesan (pâte farcie au jambon sec)

Velouté de potiron, œuf de caille poché, brisure de châtaigne garnit dans une coquille d'œuf (suivant la saison)

Cassolette d'onglet de bœuf mariné à l'talienne

Cassolette de sot l'y laisse de poulet sauce morilles

Cassolette de tajine d'agneau (pruneau / abricot / poudre d'amande grise)

Animation pièces chaudes au four

Mini burger de bœuf, sauce burger fromage cheddar

Cassolette forézienne (bouchon de pomme de terre, saucisson à cuire, fourme de Montbrison)

Cassolette de tortilla (brunoise de pomme de terre / oignons ciselé / brunoise de poivrons et cheddar

L'Animation Ibérique

Nous vous proposons de fines tranches fondantes de jambon sec Pata Negra accompagnées de Morsilla sur un moelleux pain aux céréales

L'Animation pâté en croûte en robe cocktail

COUP DE CŒUR

100% Kevin Garrat

Pâté en croute de canard et foie gras de canard entier maison, pistache de Sicile et figue moelleuse

Pâté en croute tout cochon, cochon confit

Animation Truite gravelax

Truite gravelax à l'aneth sur pain aux herbes citronnées

Truite gravelax à la betterave sur pain aux herbes citronnées

Animation Tartare servit dans un mini contenant

Tartare de bœuf à ma façon

Tartre de thon marinade asiatique

Tartare de saumon

Animation Makis

Maki thon rouge et avocat

Maki saumon et concombre

Nos makis sont accompagnés d'une sauce soja sucrée à huile de colza torréfiée et assaisonnements à Sushi.

Animation foie gras de canard - 100% Maison Garrat

Succombez aux saveurs de notre foie gras de canard maison, accompagné de savoureux chutneys aux parfums délicats et de saison (figues, abricots…)

Et présenté sur un délicieux et fondant pain brioché

Animation Bar à Burrata

Burratina crémeuse, tomates multicolores,

huile d'olive au basilic et sa crème de balsamique

Plateau de légumes

Bouchon de pomme de terre et crème au saumon fumé

Bouchon de courgette, caviar d'aubergine

Bouchon de navet, poivronnade et piment aigre doux

Bouchon de carotte, miel et fromage de chèvre

Bouchon tête de champignon, œuf mimosa

Navettes et Wraps

Navette de poulet au curry

Navette pain bagnat

Navette de rôti de bœuf aux saveurs médiévales

Navette brunoise de légumes confis et caviar d'aubergine

« Pain nordique » : saumon fumé, fromage, raifort, tomate et salade

Wrap de jambon blanc de dinde et légumes

Wrap saumon fumé, fromage frais au raifort, roquette et tomate

Wrap fromage de chèvre et tomate confite

Nous pouvons vous proposer le cocktail d'honneur dans sa version cocktail-déjeunatoire.

Le cocktail peut-être également proposé en cocktail 13 pièces et ainsi remplacer l'entrée de votre repas assis.

Sont inclus *: verrerie, nappage et serviettes en non tissé, service et chef cuisinier, vasques et glace pilée. Arrivée 1h30 avant le début de votre vin d'honneur. Durée du vin d'honneur est de 2 heures.*