



# COCKTAIL

*Dinatoire*

## BUFFET AVEC ANIMATION DES CHEFS

---

**Nous pouvons réaliser tous  
types de prestations suivant vos envies et votre budget**

**Nous pouvons intervenir dans tous types de lieux que ce  
soit  
pour une entreprise ou un particulier.**

**Nous pouvons vous  
confectionner n'importe quelles pièces suivant vos désirs**

**Toutes nos pièces font entre 35g et 70g**



**TOUTES NOS  
RÉALISATIONS SONT  
FAITES MAISON, NOUS NE  
SURGELONS NI  
CONGELONS AUCUNE DE  
NOS RÉALISATIONS.**

# CONFECTIONNEZ-VOUS MÊME VOTRE MENU SELON VOS GOÛTS ET VOS ENVIES.

---

**6 pièces au choix/pers:  
à partir de 30 personnes 17.00€**

**8 pièces au choix/pers:  
à partir de 20 personnes 24.00€  
à partir de 50 personnes 23.00€**

**10 pièces au choix/pers:  
à partir de 20 personnes 28.00€,  
à partir de 50 personnes 27.00€**

**13 pièces au choix/pers  
à partir de 20 personnes 32.00€  
à partir de 50 personnes 31.00€**

**16 pièces au choix/pers  
à partir de 20 personnes 36.00€  
à partir de 50 personnes 37.00€**



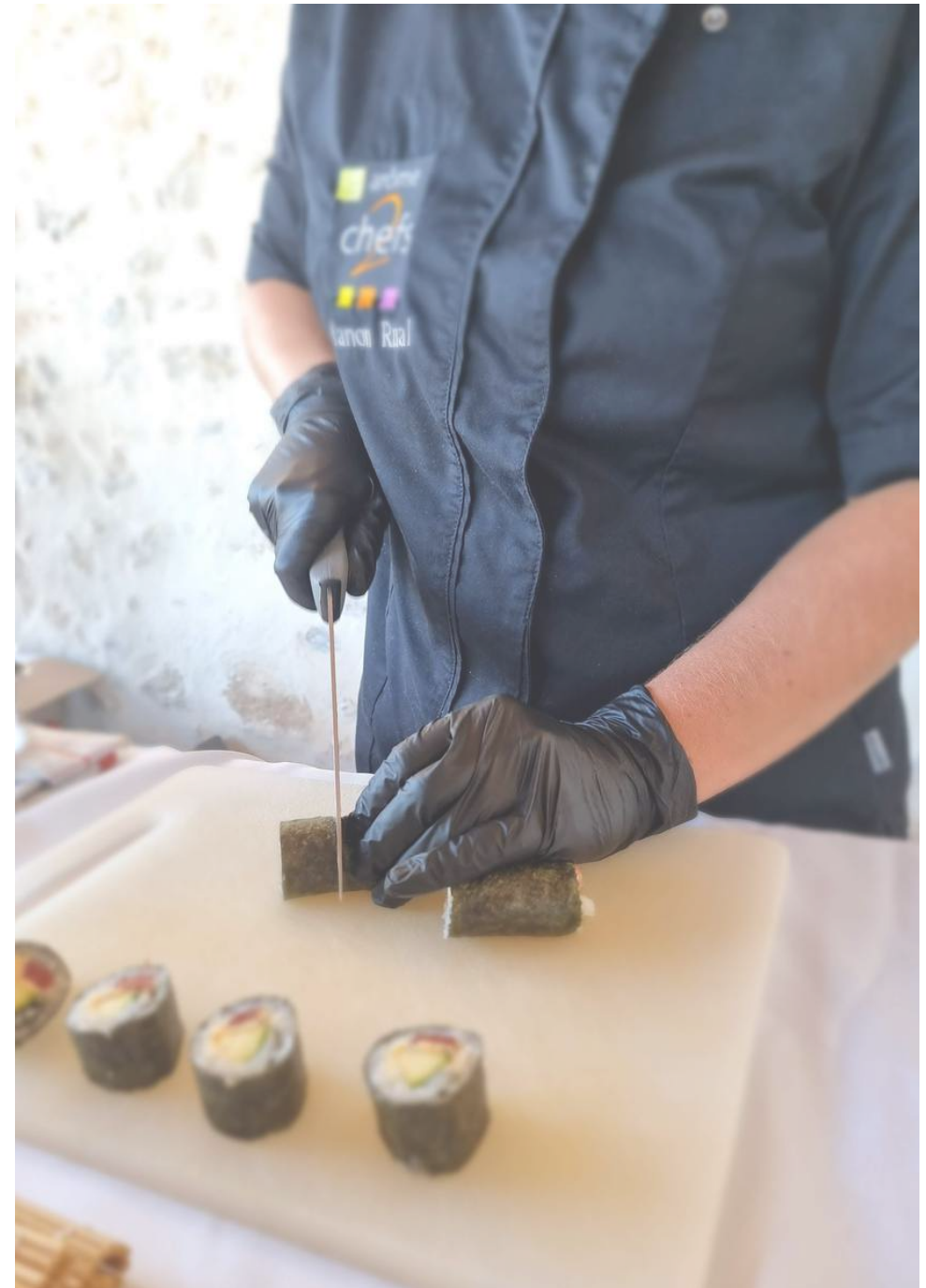


# ANIMATIONS ET CUISSONS RÉALISÉES DEVANT VOUS PAR LES CHEFS

---

---

**Plancha**  
**Maki-sushi**  
**Wok**  
**Macarons salés**  
**Ravioles**  
**Pancake salé**  
**Mini burger**  
**Cornet salé**  
**Risotto**  
**Foie gras poêlé**  
**Falafels**  
**Accras**  
**Tempura**  
**Samoussa**  
**Gravlax**  
**Petite crêpe sarrasin**







# LES VERRINES

---

**Verrine du Japon :**

**Perles du Japon, crevettes roses, curry & citron vert.**

**Verrine Italienne :**

**Mozzarella de bufflonne, tomates, courgettes & pesto basilic.**

**Verrine Grecque :**

**Courgettes sautées aux herbes & olives,  
mousse de fêta au miel et thym, crumble de romarin.**

**Verrine Tomates :**

**Tomates cerises rôties au four, mousse de tapenade de tomate &  
basilic, croustillant au parmesan.**

**Verrine Nordique:**

**Truite fumée, crème de ciboulette & citron vert, petit semi.**

**Verrine Mousseline:**

**Crevettes, pommes granny & poivre du Timut**

**Verrine Libanaise:**

**Boulgour libanais, houmous & poulet aux épices zathar**

**Verrine du Sud:**

**Petites pâtes, légumes rôtis, copeaux de parmesan & condiment balsamique**

**Verrine de Lou:**

**Guacamole, boulgour & crème tzatziki**



# Panna cotta salée

---

---



Les composées :

**L'italienne :**  
**Courgettes rôties, tomates confites, thym et caramel de tomates**

**La périgourdine :**  
**Foie gras et confit de figue et noix**

**La suédoise :**  
**Saumon aneth et crumble de romarin**

**La Marocaine :**  
**Épices ras el-hanout, abricots et carottes au cumin**

**Les fromagères accompagnées de pain croustillant :**

**Camembert, miel & pommes**

**Façon welsh (cheddar et bière)**

**Parmesan et pesto**

**Chèvre frais ail et persil**

# Les Mousses de petit légumes

---

---

Tomate mozzarella & pesto

Betterave framboise, gorgonzola & noix

Poivron, parmesan & croustillant thym

Champignon, comté & lard

Mangue sucré salé tartare de crevette rose (cuitent) et cacahuètes

Petit pois chèvre frais et éclats chorizo grillé

## Les Cakes

---

---

Saumon, pavot, Colombo, emmental & courgette

Fêta, olive, thym & jambon cru

Rillettes de Tours, Sainte maure & pois gourmand

Poivron, chorizo & cheddar

Cabillaud, poireaux, aneth & baies rose

Poulet, paprika fumé, tomate confite & parmesan

Courgette, chèvre & menthe

Tomate confite, courgette, maïs & pois gourmands

Roquefort, jambon, sésame & miel







# Les petites cuillères

---

---

**Le saumon italien: saumon gravlax, pignons de pin, parmesan, basilic & tomates confites**

**Foie gras, magret de canard fumé, pain d'épices & confit de figue**

**Tataki de saumon pois gourmands & mayonnaise sésame-wasabi**

**Poulet fumé, croustillant parmesan & condiment pesto de poivron**

**Petites gambas marinées & crème citron aneth**

# Rillettes de poisson et pains grillés

---

---

**Rillettes de cabillaud chorizo & tomates confites**

**Rillettes de sardines citron confit & amandes**

**Rillettes aux 2 saumons ciboulette & baies roses**

**Rillettes de daurade, courgettes, citron & thym**

**Rillettes de thon, chèvre frais, baies roses & aneth**



# Les Bagels

---

---

**Le new-yorkais : crème barbecue, poulet épicé & cheddar oignon frit**

**Le campagnard: crème miel moutarde, jambon cru & comté**

**Le tourangeau: confit oignon, rillons & sainte maure**

**Le créole: Crème mangue épicée, filet mignon colombo & emmental**

**Le norvégien: Crème citron vert baies roses, saumon fumé & concombre**

**L'italien: Purée de poivron doux jambon cru, mozzarella au basilic & tomates séchées**

**Le végé: Légumes du sud confit & gouda (végé)**

# Conchiglioni farci

---

---

**Thon, piment d'Espelette & citron vert**

**Crevette, tomate & cacahuète**

**Saumon menthe & basilic**

**Poivron confit, radis & chorizo**

**Poulet, miel, origan & pois gourmands**

**Rillettes de colin & colombo**







# Les billes de chèvre fruits, miel & céréales

(servies par 2)

---

---

Figue & Abricot

Tomates-basilic & Raisin blond

Canneberge & Noix

# Les Petits Choux

---

---

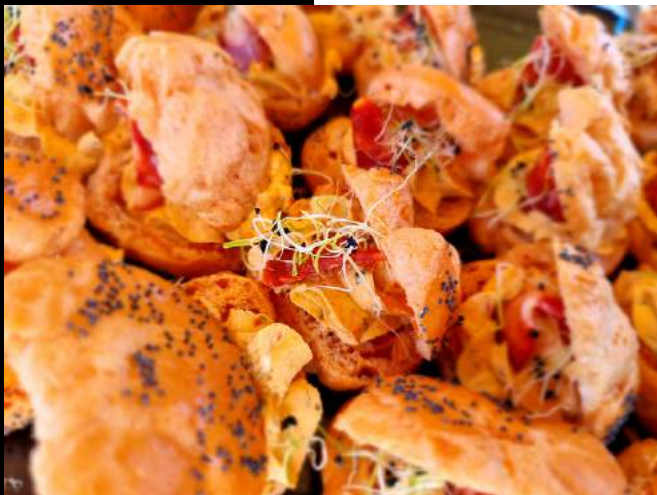
Truite fumée, crème aneth & citron vert

Mousse de thon au sésame

Crème chorizo, poivron & piments d'Espelette

Tomates confites & poulet tandoori

Chèvre frais, petits pois & pesto de pistache



# Club sandwich

---

---

**Version italienne :**

**Purée de tomates confites, roquette, jambon italien & parmesan**

**Version nordique :**

**Crème au chèvre, ciboulette & citron vert, truite fumée, mâche**

**Version made in France :**

**Crème de cèpes, canard fumé, vieux comté & pousse d'épinard**

**Club sandwich version indienne :**

**Crème de tandoori, poulet au satay & confit d'oignon au raisin**

**Club saumon gravlax, courgette rôtie, mousse citron vert, baie rose & mâche**

# Le saumon gravlax

---

---

**Servi avec du pain polaire ou galette de céréales**

**Choisir un accompagnement:**

**Beurre aux 2 citrons**

**Beurre ciboulette & baies roses**

**Beurre estragon & pavot**

**Crème chèvre frais, baies roses & aneth**

**Crème italienne**

**Mousse citron & courgettes rôties**



# Les Cupcake salé

---

**L'islandais :**

**Saumon, courgette & crème baie rose**

**Le guadeloupéen:**

**Poulet, raisin & crème colombo**

**L'Inde:**

**Crevette, satay & crème massala**

**Le jardinier:**

**Poivron, pois gourmand mélange zathar & crème  
au pesto de tomate (végé)**

**Le breton:**

**Pétoncle, poireaux confits & crème au curry  
d'algue**

**Le lisboètes:**

**Cives, confit de poivron, cabillaud & chorizo**

**Le cowboy:**

**poulet fumé, cheddar épicé, maïs & sauce  
barbecue**





# Wraps

(Crêpe fine de blé roulée)

---

---

**Wrap mousse Massalé, crevettes & oignons confits au balsamique**

**Wrap aneth, saumon fumé, chèvre frais & baies roses**

**Wrap confit de poivron rouge, roquette Serrano & comté râpé**

**Wrap crème parmesan, lard grillé & oignons caramélisés**

**Wrap pesto rouge, jambon fumé, cheddar & tagliatelle de courgette**

**Wrap crème de betterave framboise, carottes râpées emmental & jeune pousse**



# Les p'tites tartes salées

---

---

**Petit pois chèvre basilic**

**Traditionnel lorraine (quiche)**

**3 fromages**

**Pétoncle curry rouge poireaux**

**Saumon massale petits légumes**

**Parmesan chorizo poivron doux**



# Le monde en brochette

(pièces froides ou chaudes)

---

---

**Brochettes coppa, tomate confite et mozzarella au pesto**

**Brochettes poulet piri piri, chorizo et fromage de brebis**

**Brochettes poulet fumé, gouda et bacon grillé**

**Possibilité de faire chauffer**

**Brochette de bœuf tomate cerise sauce teriaki**

**Brochette poulet ananas crème curry**

**Brochettes gambas mousseline au massalé**

**Brochette de saumon courgette et crème aneth citron**

**Brochette filet mignon pruneau condiment à la moutarde violette**



# Le club foie gras en mode créa...

(+ 0.50€)



---

---

**Choisissez votre pain et votre condiment pour accompagner votre foie gras maison bien sur**

**Les Pains :**

**Pain d'épice légèrement poivré, pain polaire, brioche**

**Les accompagnements :**

**Oignon confit au vinaigre de tomate, chutney de mangue, confiture de figue**

## Les Makis

---

---

**Maki saumon mariné à l'aneth, concombre & chèvre frais aux baies roses**

**Maki poulet à l'indienne & courgette**

**Maki canard fumé, parmesan & tomates confites**

**Maki ananas, crevette rose & crème des îles.**

**Hosomaki violet poulet fumé sainte maure & confit d'oignon**



# Les brioches garnies

---

---

Foie gras/confit de figue

Rillettes de turs/sainte maure

Gravlax de saumon/chèvre frais/aneth

Rillettes de thon/chorizo

Mousse colombo/crevette

Mousse citron/tartare de saumon



# Petite Tarte fine froide

---

---

Crème poivron doux crème paprika fumé chorizo

Confit oignon confit foie gras terrine au poivre sauvage (+1€)

Confit de figue mousse miel morceaux abricot et canard fumé

Petits légumes grillé saumon mi cuit crème ciboulette citron vert

Chutney mangue mousse curry crevette pois gourmands

Confit de champignon crème parmesan carottes grillée et poulet fumé





# Les tapenades

(servies avec pain grillé)

---

---

La tapenade classique

L'anchoïade

Le caviar d'aubergine

L'houmous

Tapenade de tomate

La Crème de poivron doux

# Les tortillas

(omelette froide espagnole à base de pommes de terre)

---

---

La traditionnelle

La poivron, chorizo & basilic

La pesto de tomate & parmesan

La courgette, persil & ail

La champignon reblochon & lard

# Les Cannelés salés

---

---

Tomate confite, parmesan & basilic

Saumon, courgettes & curry

Poivron confit, emmental & chorizo

Lardon, chèvre & miel

Roquefort, champignon & bacon

# Les tapas

(en animation)

---

---

Courgette rôtie mozzarella tomate confite (chaude sur pain italien)

Confit de figue sainte maure rillons (chaude)

Confit de champignon carottes rôti lard grillé emmental (chaude)

Crème avocat épicés saumon gravlax jeunes pousse

Chèvre frais truite fumé concombre

Crème de poivron fromage de brebis chorizo





# Les Macarons salés

(En animation)

---

---

Rillette de saumon  
à la crème de ciboulette

Crème pesto de tomate  
& jambon italien

Chèvre frais, baie rose,  
citron vert & saumon fumé

Houmous au poivron  
& chorizo

Macaron mousse de roquefort  
& éclats de noix

Macaron crème de parmesan, miel, origan & lard  
grillé

# Les cornets salés

(En animation)

---

---

Crevettes massale

Chorizo poivron

Pétoncle & curry d'algue

Serrano & tomate confite

Truite fumée, citron vert & ciboulette





# Les crumbles salés

---

---

**Crumble fromage de chèvre tomates cerises  
& caramel balsamique**

**Crumble carottes rôties & confit de canard**

**Crumble escargot, courgettes, ail é persil**

**Crumble poireau confit & saumon frais**



# Les pommes de terre grenailles farcies

---

---

**Escargot & son beurre persillé**

**Rillettes de tours**

**Confit de canard et crème de champignons**

**Pétoncle (petite saint jacques) & pesto de poivron**

**Crevette au parfum d'orient & houmous**

# Les croques chefs

---

---

L'indian poulet curry

Le Serrano tomates parmesan

Le bacon cheddar cumin

Le saumon fumé colombo

Le Jambon 3 fromages

L'italien pesto de tomate, courgettes & mozzarella (végé)

## Mini burger

---

---

-Le Made in Touraine : rillons, miel, sainte maure & confit d'oignon

-Le cheesy : haché de bœuf aux oignons grillés, comté & mimolette

-Le texan : haché de bœuf aux épices cajun, cheddar & sauce barbecue

-Le campagnard : lard fumé, filet mignon, emmental & moutarde à l'ancienne

-Le saumon : saumon frais, comté & crème curry rouge

-L'épicé: chorizo, filet de poulet, cheddar épicé & confit de tomate

-Le montagnard: haché de bœuf, fromage à raclette & bacon

-Le veggie: courgette mozzarella & tomate confites (végé)

-Filet de volaille, lard, condiment de tomate & gorgonzola

-Viande hachée, camembert & pomme poêlée





# Bruschetta

---

---



**Bruschetta tourangelle**

**Moutarde ancienne, rillons, sainte maure et miel**

**Bruschetta poivron courgette, chorizo  
et mozzarella**

**Bruschetta oignon confit, lard grillé et comté**

**Bruschetta poivron rouge, cheddar et Serrano**

**Bruschetta pesto de tomate, courgettes, poivron & mozzarella (végé)**

## Les feuilletés des chefs

---

---

**Feuilleté boudin blanc huile de truffe & champignon**

**Tarte feuilletée 3 fromages & bacon**

**Feuilleté calzone, tomate, olive, jambon & mozzarella**

**Feuilleté saumon & crème de poireaux aux algues**

**Feuilleté comté, lard & béchamel**

**Feuilleté petits pois coppa & pétoncle**

**Feuilleté st maure thym & miel**



# Les Gratins de pâtes

---

---

crème lardon parmesan

bolognaise pimenté/ou non

gorgonzola coppa champignon

cheddar à la bière, jambon blanc

tomate, chorizo, mozzarella basilic

petits légumes grillés

lard grillé & crème reblochon



# Foie gras poêlé, pain brioché & condiment au choix

(Uniquement en démonstration + 0.50€)

---

---

Cèpes

Tapenade de tomate

Confit de mangue

Pommes rôties

Figue



# Les parmentiers

---

---

**Confit de canard courgettes & comté**

**Façon brandade portugaise**

**Bœuf épicé façon chili**

**Au saumon & légumes verts**

**Andouillette et crème de moutarde ancienne**

# Les petites crêpes au sarrasin

**(uniquement en animation)**

---

---

**Jambon/comté**

**Andouillette/moutarde au miel**

**Sainte Maure/rillons**

**Magret fumé/confit de figue**

**Jambon italien/parmesan**

**Saucisse fumée/ confit d'oignon**



# Les ravioles

(en animation)

---

---

Raviole au foie gras & crème de truffe

Raviole de camembert & crème de lard

Raviole saumon mi cuit & sauce vierge

Raviole d'escargot & beurre de confit ail et persil

Raviole de rillons et crème de sainte maure fumé

Raviole de gésier & crème de reblochon au piment d'Espelette

# Wok

(en animation)

---

---

Wok de gambas, lait de coco, pois gourmand et massalé

Wok canard, mangue, oignons rouges

Wok poulet à la citronnelle, légumes thaï au satay

Wok espagnol: poivron, tomates confites, poulet et chorizo)

Wok pétoncles, poireaux & carottes au curry breton



# Les petites fritures

(servies en cornet bambou en animation)

---

---



**Falafel traditionnelle**

**Falafel coriandre citron**

**Falafel curry vert**

**Accra traditionnel**

**Accra chorizo tomates confites**

**Accra ail & basilic**

**Tempura de crevette cajun**

**Tempura de poulet tomate paprika fumé**

**Tempura de saumon aneth baies roses**

**Beignet de camembert**

**Beignet de sainte maure**

**Beignet de reblochon**

# Les plancha

(en animation)

---

Noix de pétoncle (5 pièces) snackées au beurre d'herbes

Encornets en persillade

Grosse gambas flambée & crème colombo

Boudin blanc & chutney de pommes

Cube de saumon (40g) mariné & pesto à l'aneth et aux baies roses

Filet de poulet (40g) au thym & crème de sainte maure fumée

Morceaux d'agneau (40g) aux herbes de Crête & coulis de poivron doux

Bavette d'ailou (40g) & sauce a la moutarde violette

Onglet (40g) sauce roquefort & noix

**Les petites brochettes servies par 2**

Gambas marinées aux épices créoles & ananas

Canard mariné façon italienne & tomate confite

Filet mignon de porc mariné moutarde à l'ancienne & champignons

Bœuf mariné à la japonaise e& abricot

Poulet mariné citron & romarin

Espadon aneth & tomates cerises

Courgettes, tomates cerises & herbes sauvages

Poivrons, olives & tomates confites







# Risotto

(en animation)

---

---

**Risotto aux 3 fromages (parmesan, gorgonzola & chèvre frais)**

**Risotto au lard, vin blanc, carottes & huile fumée**

**Risotto filet de volaille, petits pois & pesto vert**

**Risotto tourangeau (vin rouge, champignon, rillons & sainte-maure)**

**Risotto gésier noix & gorgonzola**

**Risotto aux légumes du soleil & chorizo.**

# Pizzeta (mini pizza)

---

---

**Crème oignon sainte maure**

**Bolognaise**

**Tomate mozzarella olive jambon cru**

**Pesto poivron chorizo comté**

**Poulet curry**

# Les pancakes salés

(en animation)

---

---

**Andouille, miel & comté**

**Bacon confit d'oignon & emmental**

**Truite fumée, baies roses & courgettes**

**Chorizo, poivron doux & basilic**

**Lard, oignons grillés & roquefort**

**Filet mignon aux épices cajun & cheddar**



# Samossa

(en animation)

---

---

**Fromage fondu origan jambon blanc**

**Poulet curry cacahuète petits légumes**

**Poisson coriandre coco carotte**

**Poulet thaï combava**

**Chèvres pignon graines de tournesol**

**Bœuf petits légumes sucré/salé**

