

FORMULE COCKTAIL PRINTEMPS/ÉTÉ 2023

Cocktail apéritif : 6 à 8 pièces par pers

Cocktail apéritif + entrée : 9 à 12 pièces par pers


Cocktail déjeunatoire ou dinatoire : 14 à 22 pièces par pers (salé et sucré)

Minimum de commande 12 personnes


Pour des raisons d'organisation et d'approvisionnement merci de commander
au moins *une semaine à l'avance.*

PIÈCES SALÉES FOIDES : 1,30€ ttc la pièce

VERRINES

Verrine mousse de chèvre frais Lorrain, tartare de tomates et pignons de pin 


Verrine mousseline citron ciboulette et effeuillé de saumon fumé


Verrine spaghetti de courgettes à la menthe et brisure de feta 


Verrine gaspacho melon, pêche, romarin 

Verrine gaspacho fraise, poivrons, menthe 

BROCHETTES

Brochette de courgette confite au paprika et bille de mozzarella au curry 

Brochette de tomme Lorraine aux fleurs et tomate confite maison 


Brochette de légumes confits aux herbes de Provence 

Brochette de poulet façon soleil levant

Brochette de gambas thaï et ananas rôti

Pic de veau à la texane

MAURICETTES

Mauricette houmous et légumes confits de saison 


Mauricette campagnarde à la terrine maison

Mauricette jambon lorrain et comté


CLUBS SANDWICHS


Club polaire bœuf séché et tome Lorraine à l'italienne

Club polaire guacamole d'avocat et chorizo

Club polaire houmous et poivrons confits 

AUTRES PIÈCES


Cracker's de parmesan aux herbes de Provence, fromage frais au pesto rouge et œuf de caille mariné 

Bouchon de chèvre frais Lorrain au piment d'Espelette sur son croustillant provençal 

Wrap au choix (chèvre poivrons/ façon kebab/ jambon-moutarde/poulet curry)


Pressé de porcelet maison sur son biscuit moelleux à la moutarde

Profiterole guacamole d'avocat et pétale de mignon séché

Profiterole guacamole d'avocat et poivron confit 


Focaccia maison mousse truffée et coppa séchée maison

Tartelette brunoise d'ananas et jambon speck grillé


Macaron chèvre frais Lorrain et miel 

Tartelette façon pissaladière


Maki de saumon fumé

Maki végétarien 

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Cassolette de quinoa au lait de coco et petits légumes 

Profiteroles de Grenouilles persillées


Mini taquitos (nem de riz aux légumes) 

Brochette de bœuf façon kefta

Mauricette façon hot dog

Cassolette façon moussaka

Mini pizza du moment

Cannelé au fromage 

Mini croque Mr

Nos fournisseurs locaux :

*Œufs de poules élevées en plein air : **GAEC du Moulnot** à Crévic*

*Jambon : **Salaisons Bentz** à Jarville*

*Fromage frais et fromages à pâte dure (tomme) : **GAEC du Breuil** à Deuxville*

*Fromage de chèvre : **GAEC des Caprine** à Sommerviller*

*Farine : **l'Épicerie d'Isa** situé à Dombasle qui nous fournit la farine du moulin de Gangloff à Hangviller.*

PIÈCES SUCRÉES : 1,20€ ttc la pièce

Verrine mousse au chocolat noir et copeaux chocolat blanc*

Verrine de quinoa au lait de coco et dés d'ananas rôtis



Sucette de guimauve maison enrobée de chocolat noir*

Sablé breton, mousse chocolat blanc* et fraise fraîche

Mini moelleux au chocolat* façon forêt noire

Verrine bavaroise fruits rouges et fruits frais

Verrine mousse pistache et abricots rôtis

Mini tartelette aux fruits de saison

Mini tartelette framboise pistache

Mini tartelette citron meringuée

Assortiment de choux craquelin

Cannelé bordelais au chocolat

Mini tartelette façon m&m's

Assortiment de mini cookies

Assortiment de macarons

Mini financier au spéculos

Verrine façon pina colada

Brochette de fruits frais



Cannelé bordelais

Verrine tiramisu

* chocolat Valrhona