

# 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