

# FORMULE COCKTAIL

## Automne/Hiver 2023/2024

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, dés de butternut et graines de courges 

Verrine mousseline citron ciboulette et effeuillé de saumon fumé

Verrine quinoa aux agrumes et gambas poêlées


Verrine panna cotta potiron, crumble noisette et parmesan

Verrine bavaroise de betterave au yuzu petits pois glacés et feta

#### BROCHETTES

Brochette pomme de terre grenaille et dés de tomme aux fleurs et jambon ail des ours

Brochette de tomme à l'italienne et tomate confite maison 


Brochette de légumes confits de saison 

Brochette de poulet façon hawaïenne

Brochette de gambas thaï et chorizo

#### MAURICETTES

Mauricette houmous et légumes confits de saison 

Mauricette mousse fourme d'Ambert et éclats de noix 

Mauricette campagnarde à la terrine maison

Mauricette jambon lorrain et comté

Mauricette crème citron ciboulette et saumon fumé

## CLUBS SANDWICHS

Club polaire bresaola et tomme Lorraine à l'italienne

Club polaire guacamole d'avocat et chorizo

Club polaire mousse de brie truffée

Club polaire betterave chioggia et pesto

Club polaire houmous et poivrons confits



## AUTRES PIÈCES

Crackers de parmesan, fromage frais au pesto vert et tomate confite maison



Tartelette caviar d'artichaut, olive noire et pignons de pin



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

Pressé de porcelet maison sur son biscuit moelleux à la moutarde

Choux mousseline de champignons et pétale de comté



Tartelette chutney de figue et dés de foie gras maison

Focaccia maison mousse truffée et jambon cru



Focaccia maison mousse truffée et patate douce confite

Tartelette Franc comtoise (fromage frais lorrain, brunoise de saucisse de Morteau et comté)

Macaron chèvre frais Lorrain et miel



Tartelette chutney figue et fleur de tête de moine



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 de risotto forestier



Mini Parmentier de volaille et purée de patate douce

Mini vol au vent végétarien

Mini pizza du moment


Cannelé au fromage



Mini croque Mr

## 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 crème d'amande et poire rôtie

Mini moelleux au chocolat\* façon forêt noire

Mini éclair crème de marron

Verrine façon chocolat liégeois

Mini tartelette aux fruits de saison

Mini tartelette orange chocolat

Mini tartelette citron meringuée

Mini tartelette myrtille chocolat blanc

Mini tartelette chocolat au lait et cannelle

Mini tartelette poire chocolat

Mini tartelette amandine et fruits confits

Assortiment de choux craquelin

(vanille, chocolat, spéculos, hibiscus, coquelicot, pistache, café, amande, miel, sirop d'érable, bergamote etc....)

Mini brownie au citron

Cube rocher

(mousse chocolat noisette, biscuit brownie, glaçage chocolat lait rocher amande)

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

Nid de fourmis au chocolat (spécialité Arménienne)

(dôme croustillant et filament chocolat)

\* chocolat Valrhona

*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.*

*Légumes de saison BIO : « **Les Jardins du Papi** » à Varangéville*