

COCKTAILS

Printemps / été 2025

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.

Pour l'apéritif de vos fêtes d'anniversaire laissez vous tenter par le **NUMBER CAKE SALÉ !**



NUMBER CAKE ITALIEN : 5,50€ LA PART

Pain à focaccia maison, mousse au pesto vert, charcuteries, pickles de légumes et légumes confits

NUMBER CAKE GOURMAND : 6,50€ LA PART

Pain brioche maison, chutney de figue, poires confites, dés de foie gras maison et magret séché

NUMBER CAKE VÉGÉTARIEN : 4,50€ LA PART

Pain à focaccia maison, mousse au curry, avocat, betterave Chioggia et légumes confits

Pièces cocktails “Saveur”

1,30 € la pièce

PIÈCES FROIDES

VERRINES

- Verrine mousse de courgette, chantilly citronnée et éclats de pistache
- Verrine bavaroise de poivron rouge, fromage frais aux herbes et crumble noisettes
- Verrine Little Italy (panna cotta parmesan, bavaroise tomate et pesto vert)
- Verrine Lorraine (panna cotta aux lardons, chantilly salée et oignons crispy)
- Verrine gaspacho de concombre, menthe et pignons de pin

BROCHETTES

- Brochette de courgette rôtie, mozza bille et tomate cerise
- Brochette tomme italienne et tomate confite maison
- Brochette de pomme de terre grenaille, tomme Lorraine et bacon grillé
- Brochette de légumes confits aux herbes de Provence
- Brochette de gambas thai et ananas roti
- Brochette de porc façon BBQ, pomme et oignon rouge
- Brochette de poulet roulé aux herbes et crème de curry vert
- Brochette de boeuf mariné au thym et comté

MAURICETTES

- Mauricette houmous et légumes confits
- Mauricette mousse de chèvre Lorrain et tomate confite
- Mauricette courgette confite, fromage frais et jambon cru
- Mauricette tapenade d'olive, chorizo et pickles de poivrons
- Mauricette jambon Lorrain et comté
- Mauricette bresaola, mousse au pesto vert et roquette
- Mauricette crème de citron ciboulette et saumon fumé

Pièces cocktails “Saveur”

1,30 € la pièce

PIÈCES FROIDES

CLUBS SANDWICHS

- Club polaire betterave Chioggia et pesto vert
- Club polaire chèvre Lorrain, courgette confite
- Club polaire houmous et légumes confits
- Club polaire fromage frais ciboulette, jambon Lorrain, emmental

AUTRES PIÈCES FROIDES

- Tartelette ricotta et tomate confite
- Tartelette fromage frais au curry et pois chiches grillés au paprika
- Wrap (kebab/jambon/poulet/végé)
- Choux chèvre Lorrain, miel et noix
- Choux mousse de poivrons et pétale de chorizo
- Macaron chèvre Lorrain et miel
- Focaccia maison, mousse au curry et dés de poulet à la cacahuète
- Focaccia fromage frais aux épices et dés de cabillaud au sésame
- Cracker's de parmesan fromage frais au pesto et tomate confite
- Cracker's de parmesan fromage frais aux herbes et poulet roti

PIÈCES CHAUDES

- Mini taquitos (nem de riz aux légumes)
- Cassolette de risotto petits pois ricotta et menthe
- Cassolette façon moussaka
- Cassolette façon ratatouille
- Cannelé au fromage
- Mini croque jambon mozza
- Mini pizza du moment
- Mauricette façon tarte flambée

Pièces cocktails "Prestige"

1,60 € la pièce

PIÈCES FROIDES

- Verrine de ricotta à la menthe, tomates confites et pignons de pin
- Verrine guacamole d'avocat, crabe royal et perles de yuzu
- Verrine tartare de boeuf à l'italienne
- Tartare de saumon à l'aneth et crème de Wasabi
- Pic de thon rouge au sésame et avocat
- Brochette de cabillaud, st Jacques et lard grillé
- Brochette de magret de canard au miel et pêche rotie au thym
- Tartelette chèvre frais Lorrain et dés de saumon
- Macaron foie gras et piment d'Espelette
- Bun's de foie gras et chutney fruits rouges
- Tataki de dorade crème citron ciboulette

PIÈCES CHAUDES

- Nem de ris de veau
- Croustillant de canard confit au romarin
- Cassolette de St Jacques sauce safranée
- Cassolette de risotto truffé et parmesan
- Arancini forestier



Pièces lunch

2 à 3 fois plus gros qu'une pièce cocktail

2,80 € la pièce

PIÈCES FROIDES

- Brushetta de saumon fumé maison, avocat et agrumes
- Brochette de poulet et patate douce confite
- Brochette de magret de canard comté et tomate confite
- Brochette de légumes grillés et mozzarella fumée
- Croissant pesto et tomates confites
- Mauricette au pesto rouge et bresaola
- Bun's de bresaola et duxelle de champignons
- Wrap jambon cru comté et roquette
- Club polaire bacon grillé et guacamole d'avocat
- Mauricette chèvre jambon cru
- Mauricette thon mayonnaise maison et crudités
- Verrine saumon avocat et agrumes

PIÈCES CHAUDES

- Vol au vent végétarien
- Vol au vent de poulet et ris de veau
- Croissant jambon emmental
- Burger façon bouchère et cheddar
- Cassolette de risotto poulet curry coco
- Quiche courgette et miel



Pièces cocktails sucrées

1,30 € la pièce

LES TARTELETTES

- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette façon "bueno"
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette façon bounty
- Tartelette framboise choco
- Tartelette passion choco
- Tartelette mangue framboise
- Tartelette fraise rhubarbe
- Tartelette noix de Pécan sirop d'Érable
- Tartelette milka fruits rouges

LES ST PIERRE

Biscuit meringué amandes et crème au beurre

- St Pierre praliné
- St Pierre coco
- St Pierre pistache

LES OPÉRAS

- Opéra au café
- Opéra choco coco
- Opéra bergamote mirabelle
- Opéra fruits rouges



Pièces cocktails sucrées

1,30 € la pièce

LES BROWNIES

- Brownie au citron
- Brownie chocolate coco
- Brownie pistache

LES AUTRES PIÈCES

- Cube framboise (mousse framboise, biscuit pistache, glaçage choco blanc)
- Assortiment de choux craquelin (vanille, chocolat, spéculos, hibiscus, coquelicot, pistache, café, amande, miel, sirop d'érable...)
- Sucette de guimauve maison chocolat noir* et coco
- Cannelé bordelais
- Assortiment de mini cookies
- Assortiment de macarons
- Mini financier au spéculos
- Brochette de fruits frais
- Nid de fourmis au chocolat* (spécialité Arménienne)

*Chocolat Valrhona



Nos fournisseurs locaux

Œufs de poules élevées en plein air GAEC des Neiges à Varangéville.

Bresaola maison : viande de bœuf GAEC des Neiges à Varangéville.

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.

Pains : Boulangerie « Au bon pain de Valentin » à Varangéville.

