

# COCKTAILS

## Automne/Hiver 2025-26

**Cocktail apéritif** : 6 à 8 pièces par pers

**Cocktail apéritif + entrée** : 9 à 12 pièces par pers

**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.**

Parce que chaque invité a ses envies et ses besoins, nos cocktails se déclinent en 3 versions :

le cocktail flexi qui marie viande, poisson et végétal,

le cocktail 100% végétarien sans viande ni poisson

et notre cocktail spécialement conçu pour regrouper les principaux régimes alimentaires (vegan, sans gluten, sans lactose et sans fruits à coques)

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



# “**COCKTAIL FLEXI**”

**14 pièces par pers (10 salées et 4 sucrées)**

**16,52€ HT par pers soit 18,20€ TTC par pers**

**Tarif pièce salée et sucrée à l'unité 1,18€HT soit 1,30€TTC**

## **10 PIÈCES SALÉES FROIDES**

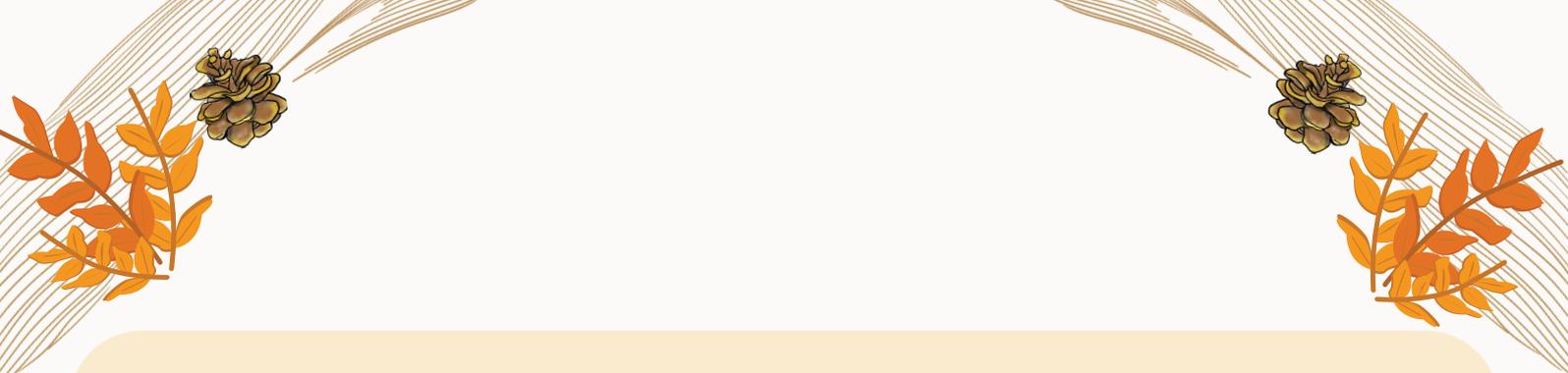
- Cracker's de parmesan maison, fromage frais au pesto vert, tomates confites \*
- Navette : pain maison, fromage frais avec herbes, Bresaola et feuille de comté \*
- Club sandwich : pain de mie maison, fromage frais aux épices douces emmental et jambon cru \*
- Brochette de gambas marinée citron vert et dés d'ananas rôti \*
- Focaccia : pain maison, mousse au curry et dés de poulet \*
- Tartelette mousse de chèvre frais, dés de butternut rôti et graines de courges torrifiées \*
- Wrap façon kebab \*
- Choux lorrain mousse de munster et carotte au cumin \*
- Verrine panna cotta de patate douce, gel de pois vert, pickles oignons \*
- Macaron mousse de saumon à l'aneth \*



\*Végé

\*Avec viande

\*Avec poisson



## 4 PIÈCES SUCRÉES

- Mini tartelette citron meringué
- Petit chou craquelin du moment
- Sucette guimauve maison enrobée de chocolat noir et coco râpée
- Mini crème aux oeufs caramel

## VARIANTE AVEC PIÈCES CHAUDES

***Vous pouvez remplacer 3 pièces froides de votre choix par les 3 pièces chaudes suivantes :***

- Cannelé au fromage<sup>\*</sup>
- Croque Monsieur jambon emmental<sup>\*</sup>
- Mini galette de sarrasin 3 fromages<sup>\*</sup>

Cette formule est une suggestion type : libre à vous de personnaliser votre composition avec plus ou moins de pièces, le tarif s'adaptant au prix unitaire de chaque pièce.

<sup>\*</sup>Végé

<sup>\*</sup>Avec viande

<sup>\*</sup>Avec poisson





# “**COCKTAIL VÉGGIE**”

**14 pièces par pers (10 salées et 4 sucrées)**

**16,52€ HT par pers soit 18,20€ TTC par pers**

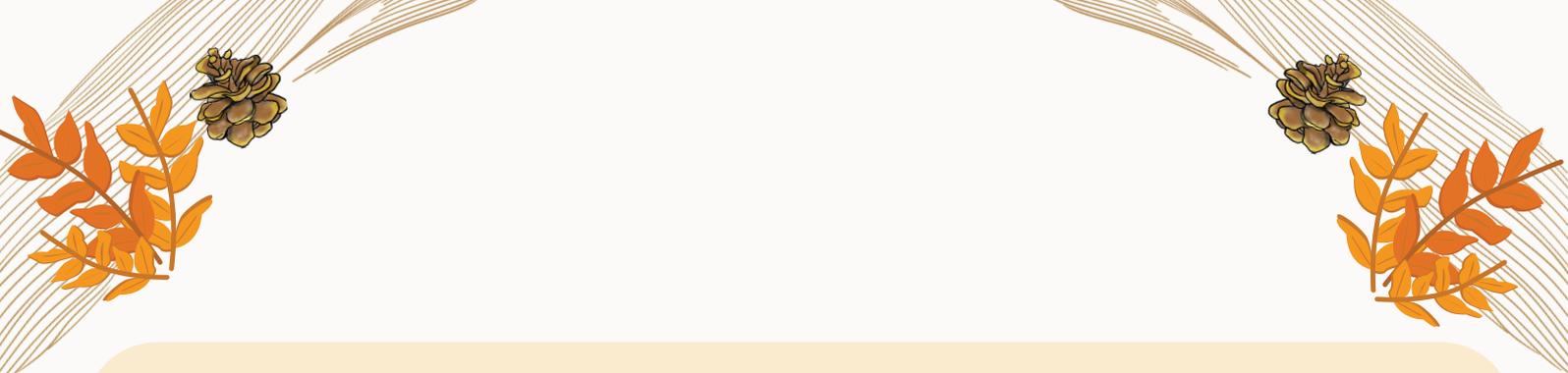
**Tarif pièce salée et sucrée à l'unité 1,18€HT soit 1,30€TTC**

## **10 PIÈCES SALÉES FROIDES**

- Cracker's de parmesan maison, fromage frais au pesto et tomate confite \*
- Navette: pain maison fromage frais aux herbes, crudités et roquette \*
- Club sandwich : pain de mie maison, fromage frais aux épices tomme Lorraine et carotte \*
- Brochette de légumes confits aux herbes \*
- Focaccia : pain maison, mousse au curry et dés de patate douce au paprika \*
- Tartelette mousse de chèvre frais dés de butternut rôti et graines de courges torrifiées \*
- Wrap végétarien aux légumes de saison et roquette et caramel de balsamique \*
- Choux lorrain : mousse de munster et carotte au cumin \*
- Verrine panna cotta de patate douce, gel de pois vert et pickles d'oignons \*
- Macaron chèvre miel \*



\* Végé



## 4 PIÈCES SUCRÉES

- Mini tartelette façon Bounty
- Nid de fourmis au chocolat
- Mini St Pierre à la pistache
- Roulé feuilleté fruits secs et cannelle

## VARIANTE AVEC PIÈCES CHAUDES

***Vous pouvez remplacer 3 pièces froides de votre choix par les 3 pièces chaudes suivantes :***

- Cannelé au fromage\*
- Mini taquitos (nem de riz aux légumes)\*
- Mini galette de sarrasin 3 fromages\*

Cette formule est une suggestion type : libre à vous de personnaliser votre composition avec plus ou moins de pièces, le tarif s'adaptant au prix unitaire de chaque pièce.





# “COCKTAIL SANS SOUCHIS”

**14 pièces par pers (10 salées et 4 sucrées)**

**16,52€ HT par pers soit 18,20€ TTC par pers**

**Tarif pièce salée et sucrée à l'unité 1,18€HT soit 1,30€TTC**

## 10 PIÈCES SALÉES FROIDES

- Verrine taboulé de choux fleur aux épices et crudités \*
- Brochette de champignon rôti aux herbes et oignons rouge caramélisé \*
- Verrine guacamole d'avocat maison et brunoise de légumes rôtis \*
- Cône d'endive farcie d'un tartare de légumes croquants \*
- Maki végétal \*
- Brochette de butternut mariné huile d'olive piment doux et raisin rôti \*
- Verrine houmous maison, petit légumes et pois chiches grillés au paprika \*
- Gaspacho de brocolis, citron vert et ciboulette \*
- Brochette de pomme de terre grenaille et carotte rôti au cumin
- Cube de polenta rôtie, pointe de houmous et tomate confite maison \*



\* Végé, végétan, sans lactose, sans gluten, sans fruits à coques, sans soja, sans celeri



## 4 PIÈCES SUCRÉES

- Brochette de fruits frais
- Verrine mousse au chocolat végétal
- Verrine de quinoa au lait de coco et brunoise d'ananas rôti
- Verrine compotée de pommes à la cannelle et brunoise de pommes à la vanille

## 3 PIÈCES CHAUDES

***Vous pouvez remplacer 3 pièces froides de votre choix par les 3 pièces chaudes suivantes :***

- Mini cassolette de quinoa aux légumes \*
- Mini parmentier de patate douce aux légumes \*
- Champignon farci d'une purée de carotte au cumin \*

Cette formule est une suggestion type : libre à vous de personnaliser votre composition avec plus ou moins de pièces, le tarif s'adaptant au prix unitaire de chaque pièce.

\* Végé, végétal, sans lactose, sans gluten, sans fruits à coques, sans soja, sans celeri



# “COCKTAIL PRESTIGE”

**14 pièces par pers (10 salées et 4 sucrées)**

**19,27€ HT par pers soit 21,20€ TTC par pers**

**Tarif pièce salée à l'unité 1,45€HT soit 1,60€TTC**

**Tarif pièce sucrée à l'unité 1,18€HT soit 1,30€ttc**

## 10 PIÈCES FROIDES SALÉES

- Verrine tartare de boeuf à l'italienne \*
- Tartare de saumon à l'aneth et crème de wasabi \*
- Brochette de magret de canard au miel et pomme caramélisée \*
- Macaron foie gras et piment d'espelette \*
- Blinis de St Jacques snackée, crème de citron vert et gingembre, pickles d'oignon rouge \*
- Tartelette crème de panais truffée, brunoise de morilles, chips de patate douce aux épices \*
- Cube de saumon gravelax mariné gin/betterave, pointe de crème au wasabi \*
- Focaccia maison, mousse truffée et roulé de magret séché \*
- Pic de mignon de veau lardé et mousseline au pesto rouge \*
- Verrine caviar d'artichaut choux romanesco glacé, pignons de pin torréfiés et betterave chioggia \*



\*Végé

\*Avec viande

\*Avec poisson



## 4 PIÈCES SUCRÉES

- Mini opéra au café
- Mini tartelette passion chocolat
- Mini financier spéculos
- Minit st Pierre praliné

## 3 PIÈCES CHAUDES

***Vous pouvez remplacer 3 pièces froides par 3 pièces chaudes suivantes :***

- Nem de ris de veau\*
- Sphère d'aligot à la truffe \*
- Cassolette de St Jacques, sauce safranée\*

Cette formule est une suggestion type : libre à vous de personnaliser votre composition avec plus ou moins de pièces, le tarif s'adaptant au prix unitaire de chaque pièce.



\*Végé

\*Avec viande

\*Avec poisson



# “FORMULE LUNCH FROID”

*Des pièces salées plus généreuses, le juste milieu entre la légèreté d'un cocktail et la gourmandise d'un buffet et la touche sucrée en version pièce cocktail*

**6 grosses pièces salées et 4 pièces cocktail sucrées par pers**

**20€ HT par pers soit 22€ TTC par pers**

*(Tarif pièce lunch à l'unité 2,55€HT soit 2,80€TTC)*

*(Tarif pièce sucrée à l'unité 1,18€HT soit 1,30€ttc)*

## PIÈCES LUNCH SALÉES

- Brochette de poulet au curry et patate douce confite \*
- Croissant au pesto vert tomates confites maison et roquette \*
- Wrap bresaola et légumes confits \*
- Club sandwich : pain maison jambon lorrain et emmental \*
- Bun's : pain maison thon mayonnaise maison, crudités \*
- Brochette de légumes grillés et mozzarella \*

## PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

- Mini tartelette noix de pécan et sirop d'érable
- Mini brownie choco/coco
- Cannelé bordelais
- Mini opéra poire chocolat



\*Végé

\*Avec viande

\*Avec poisson

# ATELIERS ET ANIMATIONS

*Pour surprendre vos invités découvrez nos ateliers salés et sucrés, réalisés devant vos convives !*

*Idéal pour vos soirées d'entreprise, cocktails dînatoires, anniversaires, mariages...*

*Proposés uniquement dans le cadre de prestations avec service les tarifs sont indiqués par personne et n'incluent pas la prestation des cuisiniers réalisant l'animation*

## ANIMATIONS SALÉES

### Ateliers froids



**Découpe de foie gras maison et brioche toastée**  
**4€HT 4,40€TTC**

*le raffinement du foie gras maison, l'instant gourmand de la découpe sous vos yeux*

**Découpe de jambon cru, pains tranchés et condiments**  
**3€HT 3,30€TTC**

*L'authenticité du Serrano, le spectacle de la découpe, le plaisir du partage*



**Bar à mozza 2,55€HT 2,80€TTC**

*Une animation conviviale avec des garnitures maison pesto vert / tapenade maison / tomates confites maison / fleur de sel / piment d'Espelette*



**Découpe de Gravelax de saumon, blinis maison et fromage frais à la ciboulette**  
**4,55€HT 5€TTC**

*La fraîcheur du saumon sublimé par une découpe élégante*



## Ateliers froids

### Découpe de focaccia maison 3,18€HT 3,50€TTC

*Une animation originale un pain italien maison, du fromage frais local et des toppings gourmands*

*fromage frais (curry ou pesto) / dés de poulet / jambon / légumes*

*éclats de noisettes / parmesan / oignons frits /*



## Ateliers chauds

### Bar à soupe 3,54€HT 3,90€TTC

#### **bol + cuillère à soupe inclus**

*Idéal en hiver pour réchauffer vos invités et éveiller les papilles*

*Soupe aux légumes de saison avec toppings au choix :  
croutons maison à l'ail / emmental / herbes aromatiques /  
pignons de pin*



### Cassiolette de risotto forestier 4,40€HT 4,84€TTC

#### **(cassiolette + fourchette inclus)**

*Élegant et gourmand, notre risotto aux champignons servi à la minute*



### Animation hot dog 3,18€HT 3,50€TTC

*L'incontournable convivialité, du pain maison, une saucisse Knack et sauce au choix garni à la minute*



### Animation kebab 4,09€HT 4,50€TTC

*Un pain maison, viande a kebab rôtie, poivrons confits, oignons grillés et une sauce pita maison pour sublimer le tout*

### Animation découpe de pâté lorrain 2€HT 2,20€TTC

*Le pâté Lorrain dans toute sa splendeur en version xxl découpé à la demande (variante sans porc possible)*



## **Animations à la plancha (pour prestations en extérieur)**

**Gambas rôties à la plancha  
et légumes thai 5,91€HT 6,50€TTC  
(cassolette + fourchette inclus)**

*Un voyage asiatique à chaque bouchée*



**Animation burger (taille lunch)  
3,63€HT**

*Un burger 100% authentique :  
pain maison, steack maison et sauce maison pour une  
animation gourmande et conviviale*

**Dos de bar grillé  
Tarif sur demande**

*Un mariage gourmand et subtil, la fraîcheur du bar  
accompagnée d'une purée de patate douce et d'un  
beurre blanc à la bergamote pour la touche acidulée*



**Cotes de boeuf sauce béarnaise  
Tarif sur demande**

*Un vrai régal pour les amateurs de viande, une cote de  
boeuf bien grillée et saignante, relevée par notre sauce  
béarnaise maison accompagnée de pommes de terre  
grenailles aux herbes*

**Animation Paella  
11,81€HT 13€TTC**

*Un spectacle culinaire haut en couleur, notre paella  
préparée devant vous de A à Z dans notre grande poêle  
traditionnelle*



## ANIMATIONS SUCRÉES



### Candy Bar & découpe de guimauve maison 3,50€HT 3,85€TTC

*Offrez à vos invités un moment de pure gourmandise avec notre atelier Candy Bar.*

*Un véritable stand de douceurs multicolores avec guimauves artisanales découpées en direct, bonbons acidulés, brochettes de bonbons...*



### Atelier brochettes de fruits frais 3€HT 3,30€TTC

*Un large choix de fruits sublimés avec un filet de coulis au chocolat ou une touche de noix de coco râpée pour un moment gourmand et plein de fraîcheur*



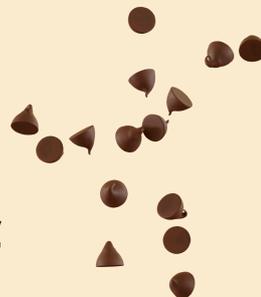
### Atelier cupcakes 3€HT 3,30€TTC

*Des cupcakes maison agrémenté de chantilly ou ganache au choix et de différents toppings colorés, vermicelles, éclats de M&M's, brisure de spéculos...*



### Bar à toppings 3€HT 3,30€TTC (verrine + cuillère inclus)

*Une base de fromage blanc sucré à laquelle chacun peut ajouter la garniture de son choix : coulis de fruits, brisure de spéculos, pépites de chocolat, muesli croustillant, fruits frais*



# *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.

