

COCKTAILS

Printemps / été 2026

Cocktail apéritif : 6 à 8 pièces par pers

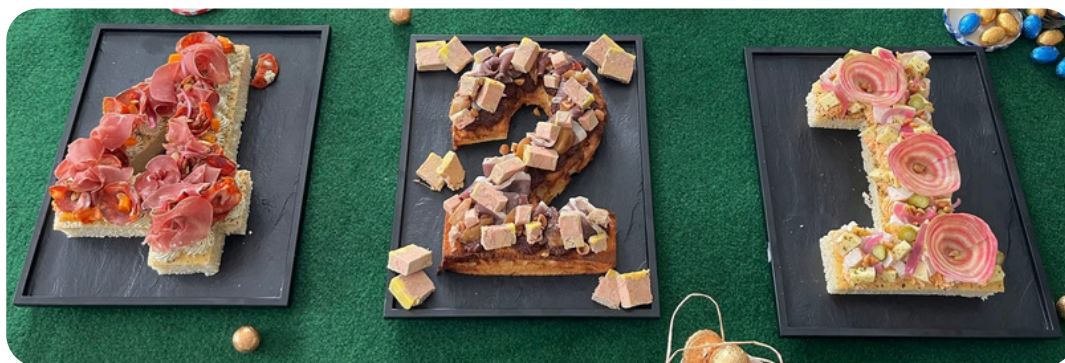
Cocktail apéritif + entrée : 9 à 12 pièces par pers

Déjeunatoire ou dinatoire : 14 à 24 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 "Essentielles"

0,95€ la pièce

PIÈCES FROIDES

CARRÉS GOURMANDS

 Carré pain de mie maison
fromage frais aux herbes et pickles d'oignons rouges * *

Carré pain de mie maison,
mousse de thon aux épices et pickles de carotte * **

Carré pain de mie maison, mousse au curry et effeuillé de poulet * *

BROCHETTES

  Brochette de légumes confits

  Brochette d'aubergine confite, poivron et olive

 Brochette de tomme Lorraine et raisin blanc *

PIÈCES CHAUDES

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

 Roulé feuilleté au pesto vert * *

Saucisse feuilletée à la moutarde * **

Mini croissant jambon fromage * **

 Mini cake fromage et olives * **

Mini pizza du moment * *

 Végétarien

 Vegan

Pièces cocktails "Saveur"

1,30 € la pièce

PIÈCES FROIDES

CRACKERS

 Crackers ail et fines herbes * * *
mousse aux herbes et pickles d'oignons rouges

 Crackers tomate basilic, * * *
mousse au pesto vert et tomate confite maison

 Crackers tandoori coco * * *
fromage frais aux épices et cube de patate douce rôtie

Crackers curry noix de cajou, * * * *
fromage frais au curry et dés de poulet roti

NAVETTES

Navette pain maison, * * * *
effiloché de volaille froide, mayonnaise maison

Navette pain maison * * * *
saumon fumé, fromage frais citron-aneth

 Navette pain maison * * * *
fromage frais aux herbes ,
légumes confits et roquette

Navette pain maison * * * *
jambon cru mayonnaise
et tomate confite maison

ALLERGÈNES

- * gluten
- * lait
- * fruits à coques
- * poisson
- * crustacés
- * oeufs
- * arachides
- * moutarde
- * soja
- * sésame
- * céleri

 Végétarien

 Vegan

Pièces cocktails "Saveur"

1,30 € la pièce
PIÈCES FROIDES

BROCHETTES

 Brochette de courgette rôtie, mozza bille marinée à la truffe *
et tomate cerise

 Brochette de patate douce rôtie, courgette et oignon grillé

Brochette de gambas thai et ananas roti et coco *

Brochette de magret miel romarin et abricot moelleux

AUTRES PIÈCES FROIDES

 Tartelette aubergine confite feta et thym * *

 Tartelette oignons caramélisés et bille de mozzarella * *

Wrap bresaola ou jambon ou végétarien, * *
roquette et caramel de balsamique

Mini brioche rillettes de poulet maison * * *
et pickles d'oignons rouges

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

 Mini éclair, * * *

fromage frais aux noix et feuille de comté

 Choux chèvre miel et noix * * *

Foccacia maison, fromage frais citron ciboulette
et dés de cabillaud au sésame * * *

Club sandwich : * * *
pain maison, tapenade d'olive chorizo et salade

 Végétarien

 Vegan

Pièces cocktails "Saveur"

1,30 € la pièce

PIÈCES CHAUDES

Mini taquitos *

Mini cone poulet et légumes **

 Sphere d'aligot à la truffe ***

 Cannelé au fromage ***

 Gougère au comté ***

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

Mini pâté Lorrain ***

Croque Mr jambon emmental ***

 Champignon farci aux légumes

Mini quiche
(Lorraine / Thon / Légumes / Fromage) ***

 Végétarien

 Vegan



Pièces cocktails "Prestige"

1,60 € la pièce

PIÈCES FROIDES

Crackers sésame wasabi gingembre, * * * *
mousse citron vert et St Jacques rotie

Crackers smocky cheddar, fromage frais au paprika * * *
et magret de canard

Choux salé mousse citron ciboulette * * * *
et effeuillé de saumon fumé

Tartelette mousse truffée et effeuillé de bresaola * *

Macaron au Foie gras maison *

Cube de saumon gravelax * *
mariné gin/betterave et pointe de mousse au wasabi

Pic de mignon de veau lardé et pesto rouge * *

PIÈCES CHAUDES

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

Min burger : pain maison sauce burger maison, * * * *
steack façon bouchère et cheddar

Croquetas de jambon ibérique * * *

Cassiolette de risotto de la mer sauce safranée * * * *

 Cassiolette de risotto aux morilles et cèpes * *

Parmentier de veau aux girolles * *

Nem de ris de veau * *

 Végétarien

 Vegan

Pièces cocktails sucrées

1,30 € la pièce

LES TARTELETTES

Tartelette aux fruits de saison * * *

Tartelette façon "bueno" * * *

Tartelette citron meringuée * * *

Tartelette façon m&m's * * *

Tartelette fraise rhubarbe * * *

Tartelette mirabelle spéculos * * *

LES OPÉRAS

Opéra au café * * *

Opéra pistache abricot * * *

Opéra bergamote mirabelle * * *

ALLERGÈNES

- * gluten
- * lait
- * fruits à coques
- * poisson
- * crustacés
- * oeufs
- * arachides
- * moutarde
- * soja
- * sésame
- * céleri

LES MUFFINS

Mini muffin praliné * * *

Mini muffin fruits rouges * * *

Mini muffin pistache * * *

Mini muffin chocolat * * *



Pièces cocktails sucrées

1,30 € la pièce

LES AUTRES PIÈCES

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 macarons * * *

Spirale abricot amande * * *

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri



Brochette de fruits frais

Mini verrine cheese cake fruits rouges * * *

Bouchée chocolat praliné * * * *

Mini panna cotta
(caramel / fruits rouges / exotique) *

Mini moelleux au chocolat noir et praline rose * * * *



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.

Fromages: GAEC du Breuil à Deuxville et GAEC du chauffour a Ville en Vermois

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.

Herbes, fleurs et aromates de notre potager à Varangeville

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

