

COCKTAILS

Automne/hiver 2026

Cocktail apéritif : 6 à 8 pièces par pers

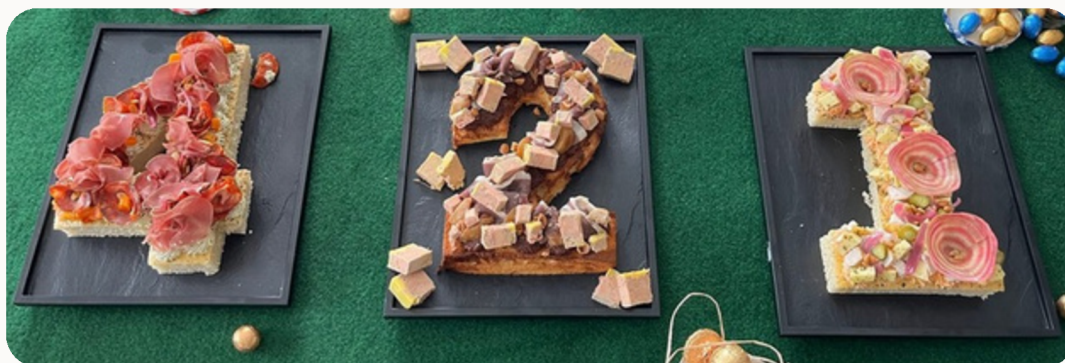
Cocktail apéritif + entrée : 9 à 12 pièces par pers Cocktail

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 de pain de mie maison, mousse de jambon fumé et pickles d'oignons rouges * *

✓ Carré de pain de mie maison, crème de butternut rôtie et noisettes torréfiées * * *

✓ Carré de pain de campagne maison, mousse de munster et compotée d'oignons * *

BROCHETTES

✓ Brochette de comté et poire fraîche *

✓ Brochette de champignon mariné et tomme de Lorraine *

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

PIÈCES CHAUDES

✓ Roulé feuilleté au munster et cumin *

Saucisse feuilletée à la moutarde à l'ancienne * * *

✓ Mini cake comté, noix et muscade * * *

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 champignon rôti
-  Crackers tomate basilic, * * *
fromage frais au parmesan 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, magret fumé et confit
d'oignons * * *

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

 Navette pain maison, tomme Lorraine et pomme * * *

Navette pain maison, saumon fumé, concombre
et fromage frais * * * *

 Végétarien

 Vegan

Pièces cocktails "Saveur"

1,30 € la pièce

PIÈCES FROIDES

BROCHETTES

 Brochette de pomme de terre grenaille, champignon rôti et dés de comté *

Brochette tomme lorraine, pomme et jambon cru *

Brochette de gambas thai et ananas roti et coco *

Brochette de magret laqué miel soja et pomme fondante *

AUTRES PIÈCES FROIDES

 Tartelette chèvre frais à la ciboulette dés de butternut rôti et graines de courges **

 Tartelette mousseline de champignons et noisette grillée ***

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

Mini blinis crème citronnée et effeuillé de saumon fumé ***

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques Choux fromage frais aux épices espagnole et pétale de chorizo grillé **

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

Mini blinis fromage frais au gingembre et gambas
flambée au whisky ***

Focaccia maison, mousse au curry et dés de poulet roulé
à la cacahuète ***

 Végétarien

 Vegan

Pièces cocktails "Saveur"

1,30 € la pièce

PIÈCES CHAUDES

 Mini pizza 4 fromages  

Mini cassolette parmentier de canard  

 Sphere d'aligot à la truffe   

 Bouchée de risotto tomate mozzarella  

 Gougère au comté   

ALLERGÈNES

 gluten

 lait

 fruits à coques

 poisson

 crustacés

 oeufs

 arachides

 moutarde

 soja

 sésame

 céleri

Mini pâté Lorrain   

Croque Mr façon raclette   

 Cassolette de risotto forestier  

Mini quiche    
(Lorraine / Thon / Légumes / Fromage)

 Végétarien

 Végan



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 crème truffée et jambon ibérique * * * *

Tartelette mousse truffée et effeuillé de bresaola * *

Macaron au Foie gras *

Tartelette confit de figue dés de foie gras et éclat de noisettes * * *

Cube de saumon gravelax sur son blinis et pointe de wasabi * *

PIÈCES CHAUDES

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

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

Mini cocotte de blanquette de veau aux morilles * *

Cassolette crémeux de butternut,
noisettes torréfiées et parmesan

Nem de ris de veau * *

 Végétarien

 Vegan

Pièces cocktails sucrées

1,30 € la pièce

LES TARTELETTES

Tartelette marron myrtille * * *

Tartelette citron meringuée * * *

Tartelette façon m&m's * * *

Tartelette orange chocolat * * *

Tartelette poire speculos * * *

LES OPÉRAS

Opéra au café * * *

Opéra poire chocolat * * *

Opéra litchi vanille * * *

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri

LES MUFFINS

Mini muffin cannelle * * *

Mini muffin myrtille chocolat blanc * * *

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...) * * * *

Sucette de guimauve maison chocolat noir et coco *

Cannelé bordelais * * *

Assortiment de macarons * * *

Mini financier à la crème de marron * *

ALLERGÈNES

* gluten

* lait

* fruits à coques

* poisson

* crustacés

* oeufs

* arachides

* moutarde

* soja

* sésame

* céleri



Brochette de fruits frais

Verrine tiramisu * * *

Bouchée chocolat praliné * *

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

Mini brownie : * * * *

choco cacahuète / pépites caramel / pépites de framboises

