



Le cocktail “Saveurs de Paris”

Printemps-été 2018

Cocktail 22 pièces sur la base de :

- 13 pièces salées froides
- 3 pièces chaudes
- 1 pièce de fromage
- 5 pièces sucrées

Consommations sur la base de :

- Coupe de champagne
- Vins rouge et blanc (1/3)
- Evian, Perrier
- Coca-Cola, jus d'orange



Le cocktail 22 pièces “Saveurs de Paris” printemps-été 2018

--- fff ---

Les pièces salées froides

Les incontournables

Courgette, rillettes de saumon au citron vert et aneth
Maki de légumes croquants, pipette soja-wasabi
Verticale de carotte, pois chiche, sésame et cumin
Tomate, ricotta basilic, olives Kalamata
Tramezzi-roll mayonnaise aux herbes, légumes croquants, radis rouge
Courgette antipasti, citron, anchois frais mariné à l'huile d'olive vierge
Mozzarella, gelée de balsamique, tomate pickles Maison Peyrey
Tramezzi-roll jambon de Paris, batavia, cornichon
Verticale de carotte, Sainte-Maure, ciboulette, olive Taggiasche
Courgette, aubergine grillée, ricotta, cécina, persil
Céleri, pois gourmand, tomate confite, sommité de chou-fleur, coco de Paimpol
Tomate grappe, caviar d'aubergine, graines de sésame
Sot l'y laisse, courgette, tomate pickles, estragon
Sablé à la roquette, Sainte-Maure, légumes croquants
P'tits pois carotte
Pain suédois, volaille Tikka, lard fumé, tomate confite
Sablé noir végétal, aioli, olive Taggiasche, tomates confites Maison Peyrey
Volaille, vermicelles de légumes, purée de poivrons rouges
Arche des marais, céviché de daurade, citron vert
Millefeuille de légumes d'été à la gelée de piment d'Espelette, chèvre frais
Aubergine, brocciu et chips de parmesan
Conchiglie aux poivrons cuisinés, tranche de chorizo
Foie gras et betterave rouge, pipette confit de Tokay
Roulé de crêpe bretonne, saumon fumé, algues Wakamé
Pain d'épices, gambas et fondue de poireaux, mayonnaise
Canapé crevettes aux graines de sésame
Pain blanc, tapenade aux olives noires, tomates confites et parmesan
Sablé curry, caviar de poivrons et chips de magret
Toast, rillettes de chorizo et cabillaud
Blini, saint-jacques poêlée à la sauce rouille, coriandre fraîche
Sablé parmesan, légumes du Sud, aioli doux
Blini, filet de rouget Barbet à l'indienne, caviar d'aubergine

Les verrines

Salmojero frais andalou



TÉL. : +33 (0)1 46 23 82 14 • MOB : +33 (0)6 11 56 25 95

WWW.PARISYACHT1.COM • YACHT@PARISYACHT1.COM



Le cocktail 22 pièces “Saveurs de Paris” printemps-été 2018

Les aumonières

Végétarienne, cueillette du jardin
Saumon d’Ecosse et ciboulette
Volaille Tandoori

Les wraps et club sandwichs

Wrap chèvre frais, piquillos, roquette
Wrap végétarien courgette, roquette, tomate confite, chou à l’indienne
Club volaille, pousses d’épinard, ricotta
Club ricotta poivrée, Iceberg, tomate Roma, légumes croquants
Club cheddar, tomates, moutarde de Meaux, salade Iceberg

Les pinces gourmandes

Carotte, moutarde, miel et huile d’olive, chèvre frais
Volaille façon tex mex
Gambas poêlée au gingembre, radis noir

Les mini brochettes

Abricot moelleux, Bresaola et menthe
Mozzarella, tomate confite et pesto basilic
Raviole au fromage, artichaut mariné et olive noire

--- fff ---

Les pièces chaudes

Tortilla espagnole aux oignons, chorizo, poivron
Mini croc’ végétarien aux 2 pestos
Burger revisité (valeur 2 pièces)
Brochette de bœuf mariné, aubergine grillée, pois gourmand
Brochette de poulet à la marocaine, citron confit, olive noire
Toast saint-jacques & chorizo, sauce béarnaise
Pâte feuilletée, confit d’oignons et boudin blanc

--- fff ---





Le cocktail 22 pièces “Saveurs de Paris” printemps-été 2018

--- fff ---

Le fromage

Les plateaux de fromages

Assortiment de fromages affinés

Pains variés tranchés

--- fff ---

Les douceurs sucrées

Physalis au chocolat noir, myrtille fraîche

Douceur litchi framboise

Palet ganache chocolat

Croquant chocolat au lait, pistaches torréfiées

Sablé noisettes, lemon curd, flamme de meringue moelleuse

Mini crêpe Nutella®

Palet coco, mangue et kiwi

Chou citron meringué

Palet citron Bastian's style

Sablé agrume, fromage blanc au yuzu

Confit d'abricot, nuage basilic

Crunchy Araguani grand cru

--- fff ---

Les consommations

Coupe de champagne

Vins à hauteur d'une bouteille pour 3 personnes :

Blanc “Le Haut País”, vin du Périgord, sauvignon, 2017

Rouge cuvée “Doméa”, Bergerac, 2016

Evian, Perrier

Jus d'orange, Coca-Cola

--- fff ---

