



Sur la Seine depuis 1999



Le cocktail “Tentations de Paris”

Printemps-été 2018

Cocktail 25 pièces sur la base de :

- 13 pièces salées froides
- 1 animation culinaire (valeur 2 pièces)
- 4 pièces chaudes
- 6 pièces sucrées

Consommations sur la base de :

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



Le cocktail 25 pièces “Tentations de Paris” printemps-été 2018

--- fff ---

Les pièces salées froides

Les incontournables

Millefeuille de légumes d'été à la gelée de piment d'Espelette, chèvre frais
Saumon wasabi et radis japonais, crème raifort et sésame croustillant
Rouleau de printemps gambas, pamplemousse, coriandre
Notre idée de la salade caesar
Canard framboise, perles balsamique
Finger de Granny Smith et anguille fumée au citron vert, lien ciboulette
Verticale de radis Daïkon, crabe à l'anis et gelée de gingembre
Sablé parmesan, anchoïade Maison Polito, sardine, Pata Negra comme à Salamanque
Gambas Papillon, curry, poivron rouge
Fenouil, ratatouille, Cécina
Notre idée du saumon à la Parisienne
Courgette à la plancha, speck, tomate confite et chèvre origan
Onglet de bœuf, orecchiette, concassée de tomate Peyrey, thym citron
Sablé sans gluten, œuf mimosa, olive Kalamata, pesto roquette et pignon de pin
Filet de caille grillée, petits pois
Pomme Granny, crabe à l'anis, gelée de Piquillos
Thon grillé, ratatouille, rouille sétoise
Sablé au citron confit, saumon fumé, ricotta, ciboulette
Aubergine, brocciu et chips de parmesan
Roulé de crêpe de sarrasin, tartare d'algues Wakamé au saumon fumé
Bloc de foie gras, betterave rouge, brioche toastée, pipette confit de Tokay
Chips de betterave, thon aux graines de sésame, mayonnaise wasabi
Gambas, pesto de sésame, gingembre confit
Gambas et fondue de poireaux sur pain d'épices
Sablé curry, caviar de poivrons et chips de magret
Riz japonais, saumon, crème de soja noir, poivron goutte
Blini, saint-jacques poêlée à la sauce rouille, coriandre fraîche
Sablé parmesan, légumes du Sud, aioli doux

Les verrines

Salmojero frais andalou

Les aumonières

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





Le cocktail 25 pièces "Tentations de Paris" printemps-été 2018

Les pincés gourmandes

Carotte, moutarde au miel et huile d'olive, chèvre frais
Volaille façon tex-mex
Gambas flambée au Pastis, radis noir
Bresaola et ricotta

Les mini brochettes

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

--- fff ---

Animation culinaire (1 à choisir)

Foie gras mi-cuit accompagné de pain tranché, brioche, fleur de sel, poivre concassé, chutney d'oignons cuit au chaudron (froid)
ou
Saumon norvégien Gravlax sur blinis tièdes, chantilly de citron (froid)
ou
Fleurs de Tête de Moine, confiture de cerises noires, toasts de pain (froid)
ou
Banc d'huitres accompagnées de vinaigre à l'échalotte, beurre et pain au son (froid)
ou
Thon juste snacké à l'huile de sésame, lentilles corail curry-coco (chaud)
ou
Risotto crémeux au Serrano, champignons et parmesan (chaud)
ou
Gambas flambées au Pastis, sauce aux agrumes, riz basmati (chaud)
ou
Ravioles au cèpes, crème à la truffe noire, ciboulette ciselée (chaud)

--- fff ---

Les pièces chaudes

Mini croc' végétarien aux 2 pestos
Cheeseburger revisité (valeur 2 pièces)
Brochette de bœuf mariné, aubergine grillée, pois gourmand
Brochette de poulet à la marocaine, citron confit, olive noire





Le cocktail 25 pièces "Tentations de Paris" printemps-été 2018

Toast saint-jacques & chorizo, sauce béarnaise
Samossa chèvre, miel, thym citron
Champignon de Paris, asperge verte, magret fumé

--- fff ---

Les douceurs sucrées

Fraise, vanille et chocolat
Palet coco, mangue et kiwi
Sablé noisettes, lemon curd, flamme de meringue moelleuse
Brochette de fruits de saison
Croquant chocolat au lait, pistaches torréfiées
Douceur litchi framboise
Palet ganache chocolat
Financier Pistache, Framboise
Framboise crunchy, parfum de verveine
Smoothie fraise et coquelicots de Nemours, éclats de sarrasin bio
Brochette framboise, mûre, melon
Cup fraise en deux façons
Tarte chantilly ivoire, fruits de saison

--- fff ---

Les consommations

2 coupes de champagne
Vins à hauteur d'une bouteille pour 3 personnes :
Blanc "Le Haut Païs", vin du Périgord, sauvignon, 2017
Rouge cuvée "Doméa", Bergerac, 2016
Evian, Perrier
Jus d'orange, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro

--- fff ---

