



Sur la Seine depuis 1999



Le cocktail “Saveurs de Paris”

Printemps-été 2020

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 2020

--- fff ---

Les pièces salées froides

Les incontournables

Maki de légumes croquants, pipette soja-wasabi
Verticale de carotte, purée de petits pois, germe de petits pois
Confiture de fenouil, Comté, noix de pécan
Barquette de tartare de saumon
Courgette, rillettes de saumon au citron vert et aneth
Tramezzi-roll mayonnaise aux herbes, légumes croquants
Sablé noir végétal, aioli, olive taggiasche, tomate confite
Verticale de carotte, lentilles corail, germes de petits pois
Tofu grillé, légumes croquants, graines de sésame
Carotte rôtie, purée d'édamamé, radis
Sablé noir végétal, œuf de caille mollet, petits pois
Oignon balsamique, ricotta, sauge, légumes croquants
Bœuf fumé maison Lesage, courgette grillée, oignon rouge et moutarde pickles
Pois gourmand, chèvre, thym citron, carotte
Radis Red Meat, petits pois, poivron jaune
Fromage Merle Rouge, confiture de melon, feuille de céleri
Aubergine grillée, caponata au basilic et Pécorino
Sablé à la roquette, crème de Sainte-Maure, légumes croquants
Aubergine, brocciu et chips de parmesan
Brioche toastée, foie gras et betterave rouge, pipette confit de Tokay
Roulé de crêpe bretonne, saumon fumé, algues Wakamé, sésame doré
Gambas flambée au Pastis, pesto de sésame, gingembre confit, coriandre
Sablé curry, caviar de poivrons et chips de magret
Blini, saint-jacques poêlée à la sauce rouille, coriandre
Sablé parmesan, pois gourmand, tomate confite, olive noire, ail confit, aioli doux
Pain suédois, filet de rouget Barbet à l'indienne, caviar d'aubergine
Cornet de Coppa, ricotta, échalotte, brisures de noix de cajou
Socca niçoise, anchois frais, crème d'artichaut à la truffe
Rillettes de canard au foie gras, poireau, sablé aux noisettes, pickles d'oignon rouge

Les aumonières

Végétarienne, cueillette du jardin
Saumon d'Écosse, huile d'olive et ciboulette





Le cocktail 22 pièces “Saveurs de Paris” printemps-été 2020

Les clubs et sandwiches

Club chèvre, roquette, miel, pignons de pin
Club cheddar, tomates, moutarde de Meaux, salade Iceberg
Navette bœuf Pastrami “New-York style”
Stick bread, tapenade d’olives vertes à la coriandre, saumon fumé

Les pincés gourmandes

Volaille façon tex-mex
Champignons poêlés, magret fumé, radis noir

Les verrines

Salmojero andalou

Les mini brochettes

Mozzarella, tomate confite et pesto roquette/basilic
Courgette à la plancha, tomate confite, speck, persil plat

Les makis japonais

Maki California au saumon
accompagné de sauce soja sucrée et gingembre mariné

--- fff ---

Les pièces chaudes

Mini croc’ végétarien aux 2 pestos
Burger revisité (valeur 2 pièces)
Toast saint-jacques & chorizo, sauce béarnaise
Pizza blanche au chorizo, olive noire, parmesan, ail doux
Tartelette feuilletée, confit d’oignons et boudin blanc

--- fff ---





Le cocktail 22 pièces “Saveurs de Paris” printemps-été 2020

--- 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
Croquant chocolat au lait, pistaches torréfiées
Sablé noisettes, lemon curd, zeste de citron vert
Palet coco, mangue et kiwi
Sablé passion, fraise
Cornetto gourmand amande chocolat, pistache et fruits rouges
Panna cotta passion, confit de passion
Duo abricot basilic
Sablé chocolat Biskélia, fève tonka
Sablé Spéculoos®, cheese cake citron vert, framboise

--- fff ---

Les consommations

Coupe de champagne
Vins à hauteur d'une bouteille pour 3 personnes :
Blanc “Le Haut País”, vin du Périgord, sauvignon, 2018
Rouge “L'Excellence” du château Haut Lamouthe, Bergerac, 2018
Evian, Perrier
Jus d'orange, Coca-Cola

--- fff ---

