



Sur la Seine depuis 1999



Le cocktail “Tentations de Paris”

Printemps-été 2020

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 (1/2)
- Evian, Perrier
- Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, jus d'orange



Le cocktail 25 pièces “Tentations de Paris” printemps-été 2020

--- fff ---

Les pièces salées froides

Les incontournables

Gambas flambée au Pastis, pesto de sésame, gingembre confit
 Tramezzi-roll, jambon Prince de Paris, batavia, cornichon
 Bœuf thaï
 Onglet de veau, orechiette aux champignons
 Millefeuille de sarrasin, jambon Prince de Paris, Comté, œuf de caille mollet
 Roulé de crêpe de sarrasin, tartare d'algues Wakamé au saumon fumé
 Millefeuille de légumes d'été à la gelée de piment d'Espelette, chèvre frais
 Agneau, pesto de coriandre, courgette et pignons de pin
 Saumon Label Rouge, gelée de soja, crème montée au wasabi
 Bar rôti, concassé de tomates au basilic, olive, câpre
 Caille grillée, moutarde fumée, tomate et pois gourmand
 Bloc de foie gras, betterave rouge, brioche toastée, pipette confit de Tokay
 Sablé à la roquette, Sainte-Maure, crudités croquantes
 Chips de betterave, thon aux graines de sésame, mayonnaise wasabi
 Sablé à l'encre de seiche, saint-jacques poêlée à la sauce rouille, coriandre fraîche
 Sablé parmesan, olive noire, tomate confite, ail doux, pois gourmand, aioli doux
 Cornet de Coppa, ricotta, échalottes, brisures de noix de cajou
 Rillettes de canard au foie gras, poireau, sablé aux noisettes, pickles d'oignon rouge
 Socca niçoise, anchois frais, crème d'artichaut à la truffe

Les aumonières

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

Les pinces gourmandes

Volaille façon tex-mex
 Coleslaw de radis à la coco, magret fumé, radis noir
 Purée de panais, sardine marinée, citron confit, betterave chiogga

Les mini brochettes

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





Le cocktail 25 pièces “Tentations de Paris” printemps-été 2020

Les verrines

Salmojero andalou

--- fff ---

Animation culinaire (1 à choisir)

Foie gras de canard mi-cuit accompagné de pain tranché, fleur de sel, poivre concassé, chutney d'oignons cuit au chaudron (froid)

ou

Saumon norvégien Gravlax sur blinis tièdes, chantilly de citron, aneth (froid)

ou

Banc d'huitres, beurre, citron, pain au son (froid)

ou

Salade d'été de tomates cerise, mozzarella Buffalo, tomates confites, réduction de basilic, basilic frais (froid)

ou

Dégustation de Serrano tranché (froid)

ou

Emincé de volaille, purée de carotte à l'orange, chips de chorizo (chaud)

ou

Thon juste snacké à l'huile de sésame, lentilles corail curry-coco à la patate douce (chaud)

ou

Risotto crémeux aux asperges vertes, champignons de Paris et parmesan (chaud)

ou

Girsoles à la ricotta et aux cèpes, crème à la truffe noire, ciboulette ciselée, parmesan râpé (chaud)

--- fff ---

Les pièces chaudes

Mini croc' végétarien aux 2 pestos

Cheeseburger revisité (valeur 2 pièces)

Brochette de saumon Label Rouge, fenouil, courgette, tomate cerise

Toast saint-jacques & chorizo, sauce béarnaise

Pizza blanche au chorizo, olive noire, parmesan, ail

Brochette de rumsteack, poivron, pois gourmand à l'origan

Tartelette feuilletée, confit d'oignons et boudin blanc

--- fff ---



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

WWW.PARISYACHT1.COM • YACHT@PARISYACHT1.COM



Le cocktail 25 pièces “Tentations de Paris” printemps-été 2020

--- fff ---

Les douceurs sucrées

Douceur litchi framboise
Croquant chocolat au lait, pistaches torréfiées
Sablé noisettes, lemon curd, zeste de citron vert
Palet coco, mangue et kiwi
Panna cotta passion, confit de passion
Sablé, cheese cake, framboise, graines de chia
Aumônière de fruits de saison, parfumés à la menthe
Tartelette fruits rouges, touron
Sablé chocolat Biskélia, fève tonka
Pain de Gênes au thym, pomme Granny, passion, ganache montée
Sablé passion, fraise

--- fff ---

Les consommations

2 coupes de champagne
Vins à hauteur d'une bouteille pour 2 personnes :
Blanc “Le Logis de Bray”, Domaine de la Treille, chenin, Anjou, 2018
Rouge Château “Clos du Moulin”, cru bourgeois, Médoc, 2017
Evian, Perrier
Jus d'orange, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro

--- fff ---

