

QdéliCocktail

COCKTAILS ET RECEPTIONS 2020

« LES METS FROIDS »

● **Canapés: 1,32 € ht (1,45 € ttc)**

"Un pain de mie croustillant et des produits frais...Un bonheur" !

- Mousse de fromages frais aux fines herbes
- Mousse légère de foie de canard au Porto
- Mousse de crevettes et oeufs de Lump
- Jambon cru et crème de moutarde

Nouvelles recettes "A découvrir" !

● **Mini Tartelettes salées:**

1,50 € ht (1,65 € ttc)

"Des mini tartelettes craquantes, Irresistibles" !

- Mousse de crevettes et œufs de Lump
- Rillettes de saumon à l'aneth
- Houmous de petits pois
- Tartare de légumes et mousse d'avocat

● **Mini Wraps: 1,50 € ht (1,65 € ttc)**

"Des petites bouchées fraîches et fondantes"

- Poulet à l'indienne et julienne de légumes
- Saumon fumé "Maison", julienne de concombre fondant et fromage frais
- Végétarien

NOUVEAU "A découvrir" !

● **Mini choux salés:**

1,50 € ht (1,65 € ttc)

"Explosion de saveurs dans la coque"

- Mousse de crevettes et oeufs de Lump
- Rillettes de saumon à l'aneth
- Fromage frais aux tomates confites
- Rillettes de thon au fromage blanc

Nouvelles recettes "A découvrir" !

● **Mini navettes briochées:**

1,50 € ht (1,65 € ttc)

"50 nuances de douceur"

- Jambon blanc et crème de moutarde
- Jambon de Parme et crème de moutarde
- Mousse de foie de canard
- Saumon fumé "Maison" et mousse de fromage frais aux herbes
- Surimi et légumes fondants

Nouvelles recettes "A découvrir" !

● **Mini sandwiches baguette croustillante:**

1,50 € ht (1,65 € ttc)

"Des petits sandwiches aux milles saveurs"

- Jambon cru et crème de moutarde
- Saumon fumé "Maison" et fromage frais aux herbes
- Dinde rôtie au paprika, tapenade de poivrons
- Bresaola et roquette

Nouvelles recettes "A découvrir" !

● **Pains surprise (3 sortes au choix)**

52,50 € ht (57,75 € ttc) la pièce

(40 sandwiches/pain)

"Toujours à l'aise sur un buffet"

* Mix: Jambon cru, mousse de fromages frais aux herbes, Bresaola, saumon fumé "Maison", mousse de crevettes

* Fish&cheese: Mousse de crevettes, saumon fumé "Maison", mousse de fromage frais aux herbes, Comté

● **Plat de Fromages:**

39,09 € ht (43,00 € ttc)

(Pour 10 personnes)

Trois sortes de fromages - pain compris

● **Plat de Charcuteries:**

36,36 € ht (40,00 € ttc)

(Pour 10 personnes)

Trois sortes de charcuteries - pain compris

● **Dips: 31,82€ ht (35,00€ ttc)**

(Plateau pour 10 personnes)

"Un bouquet coloré de légumes crus"

5 sortes de légumes doux et croquants servis

avec leurs 3 Sauces "Maison":

Grecque, cocktail, curry

● **Verrines salées: 1,55 € ht (1,70 € ttc)**

"Un concentré de saveurs"

- Tartare de saumon et œufs de saumon

- Panna Cotta au Parmesan et pesto

- Crevettes pimentées au soja et menthe

- Ceviche de dorade (poisson cru mariné

au citron vert, gingembre, citronnelle et

coriandre)

● **Verrines fluides: 1,55 € ht (1,70 € ttc)**

"Se déguste à la paille. Tendances"

- Gaspacho Andalou

- Velouté de courgettes au fromage frais

- Velouté de carottes à l'orange

● **Mini Brochettes salées:**

1,36 € ht (1,50 € ttc)

"Craquantes pour les yeux, fondantes sur le palais"

- Melon et jambon cru (en saison)

- Tomates cerise et mozzarella Buffalo

au basilic

- Magret de canard fumé et abricots secs

- Saumon fumé "Maison" et concombre

fondant au sésame

QdéliCocktail

COCKTAILS ET RECEPTIONS 2020

« LES METS CHAUDS & DOUCEURS »

- Assortiment de feuilletés:
34,55 € ht (38,00 € ttc)

"Croustillant et idéal pour l'apéritif"

Torsades au pavot, sésame, paprika et parmesan, bouchées à la tapenade d'olives noires, aux anchois
(Plateau pour 10 personnes)

Nouvelles recettes "A découvrir" !

- Mini Quiches:
1,82 € ht (2,00 € ttc)

"Pour le plaisir..."

- Mini ramequins au fromage
- Mini quiches lorraine
- Mini Flammekueches au lard, oignons et crème fraîche
- Mini quiches au thon, coulis de tomates et herbes de Provence
- Mini Pissaladières
(oignons, anchois et olives noires)

Nouveau "A découvrir" !

- Mini bouchées:
1,82€ ht (2,00 € ttc)

"Voyage aux pays des saveurs"

- Bouchées de risotto croustillante aux morilles et parmesan
- Beignets de crevettes sauce piquante
- Beignets de pommes de terre aux fines herbes, sauce creamy
- Boulettes aux deux viandes (boeuf-veau), coulis de tomate épicé
- Kefta de pois chiches et sa sauce soja

Nouvelle recette "A découvrir" !

- Mini cheese burgers:
1,91 € ht (2,10 € ttc)

"Viande de boeuf tendre, cheddar qui fond sur la langue, hummm..
On y revient" ?

Nouvelles recettes "A découvrir" !

- Mini feuilletés: 1,82 € ht (2,00 € ttc)

"Croustillants et gourmands"

- Mini feuilletés de légumes au curry de Madras
- Petits pâtés créoles au crabe
- Mini feuilletés au Diots et oignons confits
- Mini feuilletés Saint-Jacques et poireaux fondants

- Plateau de Gougères au fromage
28,50 € ht (31,35 € ttc)
(pour 10 personnes)

"Un nuage sur le palais"

A consommer sans modération...

Nouvelles recettes "A découvrir" !

- Verrines sucrées: 1,55 € ht (1,70 € ttc)

"Incontournables"

- Mini Panna Cotta et coulis de framboise
- Mousse au chocolat noir
- Mini salade de fruits frais et de saison à la menthe
- Risalamande et sauce cerise

Nouvelles recettes "A découvrir" !

- Mignardises: 1,36 € ht (1,50 € ttc)

"Une explosion de saveurs sucrées"

- Mini tartelettes citron
- Mini tartelettes fruits rouges
- Mini brownie forêt noire
- Mini sablés et crème chibouste aux fruits de saison
- Mini choux craquelin façon "Tropézienne"
- Mini Fondant chocolat sablé
- Assortiment de Macarons