

## QdéliCocktail

### COCKTAILS ET RECEPTIONS AUTOMNE-HIVER 2018/2019

#### « LES METS FROIDS »

• **Canapés: 1,25 € ht (1,38 € ttc)**

"Un pain de mie croustillant agrémenté de produits frais"

- Mousse de fromages frais aux herbes
- Mousse légère de foie de canard au Porto
- Rillettes de saumon au piment d'Espelette
- Jambon cru de Savoie et crème de moutarde

• **Canapés gourmands: 1,45 € ht (1,60 € ttc)**

"Pour les grandes occasions"

- Mousse de foie gras et chutney de figues aux raisins de Corinthe
- Saumon fumé "Maison" et oeufs de saumon
- Mousse de crevettes et œufs de Lump

• **Mini sandwichs baguettes: 1,50 € ht (1,65 € ttc)**

"Des petits sandwichs aux mille saveurs"

- Jambon de Paris et crème de moutarde
- Jambon cru de Savoie, crème de moutarde
- Mousse de foie de canard
- Saumon fumé "Maison" et crème citronnée
- Dinde rôtie, tapenade de poivrons
- Bresaola et roquette

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

"Des petites bouchées fondantes aux saveurs inédites"

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

• **Mini Tartelettes salées froides: 1,45 € ht (1,60 € ttc)**

"Des mini tartelettes craquantes aux mousses salées"

- Mousse de crevettes et œufs de Lump
- Rillettes de saumon au piment d'Espelette
- Mousse de fromage frais aux fines herbes et tomates confites

• **NOUVEAU "A découvrir" !**

Mini bouchées Bretzel: 1,50 € ht (1,65 € ttc)

- Saumon fumé "Maison"
- Jambon cru

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

52,50 € ht (57,75 € ttc) / Pce

"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, tomme de savoie

• **Paysan**: Jambon cru, mousse de fromage frais, Bresaola, comté

• **Dips: 31,00€ ht (34,10€ ttc)**

"Un bouquet coloré de légumes crus en bâtonnets"

Servis avec leurs 3 Sauces "Maison":  
curry, cocktail, yoghourt aux herbes  
(Plateau pour 10 personnes)

• **Planche Fromages: 39,00 € ht (42,90 € ttc)**

(Pour 10 personnes)

Trois sortes de fromages de pays - pain compris

• **Planche Charcuteries: 36,00 € ht (39,60 € ttc)**

(Pour 10 personnes)

Trois sortes de charcuteries de pays - pain compris

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

"Un concentré de saveurs"

- Tartare de saumon à l'aneth et œufs de saumon
- Tartare de tomates et mousse d'avocat
- Panna Cotta au Parmesan et pesto
- Crevettes pimentées au soja et menthe
- Ceviche de poissons du lac (poisson cru mariné au citron vert, gingembre et coriandre)

• **Verrines fluides: 1,50 € ht (1,65 € ttc)**

"Se déguste à la paille. Tendances"

- Gaspacho Andalou
- Velouté de courgettes au fromage frais
- Velouté de carottes à l'orange

• **Mini Brochettes salées froides 1,36 € ht (1,50 € ttc)**

"Craquantes pour les yeux, fondantes sur le palais"

- Melon jambon cru (en saison)
- Tomates cerises et mini boules de mozzarella au basilic
- Magret de canard fumé et abricots secs
- Saumon fumé "Maison" et concombre fondant au sésame

• **Bodegas 2,82 € ht (3,10 € ttc)**

"Des petites salades gourmandes qui incitent au voyage"  
La Méditerranéenne:

- Légumes du soleil confits et tapenade noire

La Savoyarde:

- Diots, fromage et cornichons

La Grecque:

- Légumes croquants, Féta et olives

L'indienne:

- Pâtes à la volaille, au curry et légumes

## QdéliCocktail

### COCKTAILS ET RECEPTIONS AUTOMNE-HIVER 2018/2019

#### « LES METS CHAUDS & DOUCEURS »

- **Assortiment feuilleté**

34,55 € ht (38,00 € ttc)

"A déguster chaud. Croustillant et addictif"

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

- **Mini tartelettes salées** 1,82 € ht (2,00 € ttc)

"Irrésistibles"

- Mini ramequins au fromage
- Mini tartelettes « Primavera » : Tomates cerises confites, crème au mascarpone et basilic
- Mini tartelettes volaille au curry
- Mini Flammekueches au lard, oignons et crème

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

"Un petit bun's au sésame et son mini burger tendre à souhait"  
Deux bouchées et on y retourne...

- **Mini feuilletés:** 1,73 € ht (1,90 € ttc)

"Croustillants et gourmands"

- Mini feuilletés au boeuf épicé et coriandre
- Mini feuilletés de légumes au curry de Madras
- Mini feuilletés au Diots et oignons confits

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

(pour 10 personnes)

"Instant fondant garanti ! A consommer sans modération"

- **Mini brochettes chaudes:** 1,82€ ht (2,00 € ttc)

"Des saveurs exotiques"

- Brochettes de poulet (Satay, yakitori, miel et soja)
- Brochettes de queues de Gambas marinées au curry rouge et soja

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

"Incontournables "

- Panna Cotta au coulis de framboise
- Mousse au chocolat noir
- Tiramisu à l'Amaretto
- Ananas confit au miel et menthe

- **Crème brûlée au Génépi:** 2,50 € ht (2,75 € ttc)

"Servie dans son moule en terre cuite, inoubliable..." !

- **Mignardises:** 1,26 € ht (1,32 € ttc)

"Une explosion de saveurs sucrées"

- Mini tartelettes citron
- Mini tartelettes fruits rouges
- Macarons
- Mini brochettes de fruits de saison
- Mini éclairs aux fruits
- Mini choux "Tropézien"