

QdéliCocktail

COCKTAILS ET RECEPTIONS 2022-2023

« Les Mets Froids »

• **Canapés Gourmands:**

1,40€ ht (1,54 € ttc)

- Mousse de fromages frais aux fines herbes
- Mousse légère de foie de canard au Porto
- Mousse de crevettes et œufs de Lump
- Mousse de pois chiche et chorizo

• **Mini Tartelettes salées:**

1,60 € ht (1,76€ ttc)

- Mousse de crevettes et œufs de Lump
- Mousse de betteraves au thon
- Rillettes de poisson aux oeufs de saumon
- Houmous de pois chiche et chorizo

• **Mini Wraps:**

1,60 € ht (1,76 € ttc)

- Poulet au curry et julienne de légumes
- Saumon fumé "Maison" et tzatziki au fromage frais
- Végétarien

• **Mini navettes briochées:**

1,60 € ht (1,76 € ttc)

- Jambon blanc et crème de moutarde
- Ganache de foie gras "
- Mousse de foie de canard
- Saumon fumé "Maison" et mousse au raifort
- Mousse de thon aux câpres

• **Mini sandwiches baguette croustillante:**

1,60 € ht (1,76 € ttc)

- Jambon cru et crème de moutarde
- Dinde rôtie au paprika, tapenade de poivrons
- Bresaola et roquette

• **Pains surprise (2 sortes au choix)**

54,32 € ht (59,75 € ttc) la pièce

(40 sandwiches/pain)

* 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

• **Plateau de Fromages:**

41,00 € ht (45,10 € ttc)

(Pour 10 personnes)

Trois sortes de fromages du pays - pain compris

• **Plateau de Charcuteries:**

39,09 € ht (43,00 € ttc) (Pour 10 personnes)

Trois sortes de charcuteries - pain et condiments compris

• **Dips:**

33,64€ ht (37,00€ ttc) (Plateau pour 10 personnes)

6 sortes de légumes doux et croquants servis avec leurs 3 Sauces "Maison": Grecque, cocktail, curry

• **Verrines salées:**

1,68 € ht (1,85 € ttc)

- Tartare de saumon et œufs de saumon et aneth
- 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)
- Poivrons, mascarpone et piment d'Espelette

• **Verrines fluides:**

1,68 € ht (1,85 € ttc)

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

• **Mini Brochettes salées:**

1,50 € ht (1,65 € ttc)

- Melon et jambon cru (en saison)
- Tomates cerise et mozzarella Buffalo au basilic
- Fromage d'Abondance et olives vertes

QdéliCocktail

COCKTAILS ET RECEPTIONS 2022-2023

« Les Mets Chauds et Douceurs Sucrées »

• **Mini Quiches:**

1,95 € ht (2,15 € ttc)

- Mini ramequins au fromage
- Mini quiches lorraine
- Mini quiches façon Flammekueche au lard, oignons et crème fraîche
- Mini tartelettes, coulis de tomates et mozzarella

• **Mini bouchées:**

1,95€ ht (2,15 € ttc)

- Mini croque-monsieur au pesto
- Beignets de crevettes sauce piquante
- Beignets de pommes de terre aux fines herbes, sauce creamy
- Briouates à la viande épicée

• **Mini cheese burgers:**

2,20 € ht (2,42 € ttc)

- "L'américain" Viande de bœuf, cheddar, concombre mariné, ketchup
- "Le savoyard" Viande de bœuf, crème de reblochon, lardons fumés

• **Mini feuilletés:**

1,95 € ht (2.15 € ttc)

- Mini feuilletés mousse de jambon blanc et herbes fraîches
- Mini feuilletés Diots et oignons confits au vin rouge
- Mini feuilletés Saint-Jacques et poireaux fondants

• **Verrines sucrées:**

1,68 € ht (1,85 € ttc)

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

• **Mignardises:**

1,50 € ht (1,65 € ttc)

- Mini tartelettes citron
- Mini tartelettes fruits rouges
- Mini tartelettes ganache et chocolat blanc
- Mini tartelettes Tatin aux pommes caramélisées
- Sablé breton, ganache chocolat 70% cacao
- Assortiment de Macarons
- Brochettes aux fruits de saison