



Traiteur, plateaux repas, événementiel

NOTRE CARTE

(COCKTAILS THEMATIQUE)

Nos cocktails thématiques sont déclinables de 10 à 21 pièces par personne, au prix de 1,10€ HT/pièce. Le service, pour ce type de prestation, est obligatoire.

Le délai de commande pour nos cocktails thématiques est d'une semaine (sous réserve de disponibilité).

Si vous avez le mal des transports, voyagez tout en restant dans votre assiette grâce à nos cocktails thématiques ... Pour découvrir une cuisine avec des accents dedans !



Traiteur, plateaux repas, événementiel

COCKTAIL ASIE RIDER (SAVEURS D'ASIE)

Cocktail salé (Asie Rider)

Samossas & Bouchées Vapeur (Inspiration Chine)

Samossas au poulet et gingembre

Samossas aux crevettes et chair de crabe

Bouchées vapeur au bœuf

Bouchées vapeur aux crevettes

Bouchées vapeur au poulet

Plats Chauds & Soupes (Inspiration Chine)

Porc à la sauce aigre-douce

Poulet aux noix de cajou

Soupe pimentée aux crevettes

Soupe Pho (bœuf)

Sashimis (Inspiration Japon)

Sashimis au saumon et micro-végétaux Limon Cress

Sashimis au thon et micro-végétaux Sechuan Cress



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Brochettes (Inspiration Japon)

Yakitoris (poulet)

Bœuf Teriyaki

Boulettes Niku-Dango (porc)

Miniatures Salées (Inspiration Japon)

Mi-cuit de saumon mariné au gingembre, médaillon de betterave Chioggia

Carré de poulet en croûte de sésame doré et de wasabi

Noix de St-Jacques marinée au citron vert et Atsina Cress

Crabe au sésame, soja et chou rouge Kaiseki

Bar Dégustation Makis & Sushis (Inspiration Japon)

Makis au saumon et concombre à la menthe

Makis au thon et daïkon croquant

Sushis au saumon

Sushis au marlin fumé

Les accords (en option) : Douzon (rosé), Côtes du Lubéron 2009



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Cocktail sucré (Asie Rider)

Miniatures Sucrées

Riz au lait de coco et dés de mangue

Panacotta au thé Matcha

Crème d'amandes et Honny Cress

Brunoise de banane et mousse légère aux litchis

Bar Spectacle Crèmes Brûlées

Crèmes brûlées à la rose

Crèmes brûlées au gingembre

Les accords (*en option*) : Saké atsukan (servi à une température légèrement supérieure à celle du corps)



Traiteur, plateaux repas, événementiel

COCKTAIL ESCAPADE IBERIQUE (SAVEURS D'ESPAGNE)

Cocktail salé (Escapade Ibérique)

Tapas de Légumes & Fromages

Olives vertes et noires marinées

Tomates semi-confites et poivrons grillés

Fritatas aux légumes grillés

Tartelettes au Manchego

Gaspachos

Moules façon Bloody Mary !

Gaspacho à la pastèque et croûtons frottés à l'ail

Fajitapas !

Wraps de fajitas au jambon, fromage frais et poivrons

Wraps de fajitas au saumon fumé, fromage frais et poivrons

Brochettes

Pollo Al Horno (poulet)

Gambas Aljilo (ail et persil)

Chorizo et poivrons grillés

Miniatures Salées



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Gambas aux herbes, dés de tomate fraîche et mayonnaise à la tequila !

Purée de poivrons et chorizo à la plancha

Rillettes de thon aux herbes, dips de pain grillé

Poulet à l'espagnole (ail, olives, poivrons et paprika)

Bar Dégustation Jambon à la Coupe

Jambon Serrano à la coupe ! Et pain croustillant ...

Purée d'aubergines, purée de tomates et croûtons frottés à l'ail

Les accords (en option) : Casillero Del Diablo (rouge), Cabernet Sauvignon Concha Y Toro 2007



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Cocktail sucré (Escapade Ibérique)

Miniatures Sucrées

Flan Al Huevo et zestes d'orange

Riz au lait aux zestes de citron et à la cannelle

Flan à la pistache, mousse légère à l'amande

Leche Frita (beignets de lait) façon tiramisu

Churros

Churros saupoudrés de sucre semoule !

Bar Spectacle Crèmes Brûlées

Crèmes catalanes au caramel

Crèmes catalanes au citron jaune

Les accords (en option) : Sangria frappée aux agrumes



Traiteur, plateaux repas, événementiel

COCKTAIL LITTLE ITALY (SAVEURS D'ITALIE)

Cocktail salé (Little Italy)

Antipasti de Légumes & Fromages

Olives vertes et noires marinées

Tomates semi-confites et poivrons grillés

Tartelettes au gorgonzola

Planche de Tapenades & Charcuterie Italienne

Poivronade, tapenade d'aubergines, tomatade, tapenade de courgettes et leurs dips de focaccia aux herbes de Provence

Fines tranches de coppa, bresaola, prosciutto, Parma (selon arrivage) ! Et pain croustillant ...

Bruschettas

Bruschettas pesto, poivrons rouges et Grana Padano

Bruschettas champignons et fromage de chèvre

Bruschettas tomates fraîches, oignons rouges et pancetta

Bruschettas tapenade, roquette et fêta

Tartines Italiennes

Crème de tomates confites, mozzarella et olive noire

Rillettes de thon aux herbes

Tartare d'asperges vertes et Grana Padano



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Brochettes

Chiffonnade de jambon cru et tomate semi-confite

Tomate cerise et bille de mozzarella

Coppa et champignon grillé aux herbes

Miniatures Salées

Noix de St-Jacques rôtie, brunoise de courgettes marinées

Mi-cuit de saumon aux herbes, polenta poêlée à la ricotta

Craquant de jambon cru et bavarois de tomates confites

Gambas aux herbes, tomate grappe et fromage frais

Bar Dinatoire Risottos

Risotto Primavera aux asperges vertes

Risotto Alla Pescatore (fruits de mer)

Les accords (en option) : Speri Valpolicella Classico D.O.C (rouge)
2006



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Cocktail sucré (Little Italy)

Miniatures Sucrées

Cheese-cake à la ricotta et zestes de citron

Panna cotta aux fruits rouges

Crème au citron, framboise entière

Tiramisus

Tiramisus classiques (sans alcool)

Tiramisus aux cerises et liqueur de marsala

Tiramisus Bella Helena aux poires, chocolat et amaretto !

Les accords (en option) : Domaine d'Uby moelleux (blanc), Vin de Pays des Côtes de Gascogne 2009



Traiteur, plateaux repas, événementiel

COCKTAIL FRICH'TI (SAVEURS DU NORD-PAS-DE-CALAIS)

Cocktail salé (Frich'ti)

Navettes

Navette au sésame, crème aux herbes et crevettes grises de la Mer du Nord

Navette au pavot et mousse de poulet à la crème de Maroilles

Plats Chauds & Soupes

Carbonnade flamande à la bière ! Et au pain d'épices

Poulet aux chicons et à la vergeoise

Soupe à l'oignon et ses croûtons

Velouté d'endives

Bouchées Fromagères

Tartelettes au Vieux Lille

Tartelettes au Maroilles et poireaux

Welsh Rarebit (au cheddar fondu !)

Cheese-cake au Mont des Cats



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Cocktail sucré (Frich'ti)

Miniatures Sucrées

Crème brûlée à la chicorée

Ch'tiramisu au spéculoos

Cheese-cake à la cassonade

Mousse légère de bêtises de Cambrai sur lit de caramel au
beurre salé

Tartelettes au four !

Tartelettes à la rhubarbe

Tartelettes aux pommes et à la vergeoise



Traiteur, plateaux repas, événementiel

COCKTAIL FRENCH TOUCH (SAVEURS DE FRANCE)

Cocktail salé (French Touch)

Tartelettes

Petites quiches lorraines aux lardons

Tartelettes au Vieux Lille

Flamenkuches façon tartelettes flambées (oignons et lardons)

Plats Chauds

Poulet basquaise (à l'ail frais !)

Ris de veau à la crème et champignons de Paris

Planche de Fromages Régionaux AOC

Sélection de fromages AOC de nos belles régions : Neufchâtel, Livarot, Comté, Reblochon, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Valençay, Chaource, Roquefort (selon arrivage) ... Et pain croustillant !

Canapés

Caviar de courgettes et magret de canard fumé

Fromage blanc au concombre et crevettes grises de la Mer du Nord

Caviar de tomate et jambon cru

Confit de figues et mi-cuit de foie gras de canard



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Brochettes

Poulet en croûte d'herbes de Provence

Gambas flambées au cognac !

Chiffonnade de jambon cru et tomate cerise

Miniatures Salées

Mi-cuit de saumon à la marinère, médaillon de betterave
Chioggia

Noix de St-Jacques au cidre, brunoise acide de pommes vertes

Magret de canard et écrasée de pommes de terre à la graine de
moutarde façon Parmentier

Crevettes grises de la Mer du Nord, tomate grappe et fromage
frais aux herbes

Bar Dégustation Foie Gras

Mi-cuits de foie gras de canard nature ou aux figues sèches et
pain croustillant ! Un véritable hommage au Sud-ouest !

Les accords (en option) : Bourgogne Pinot Noir (rouge) Le Renard
2006



Traiteur, plateaux repas, événementiel

Cocktail sucré (French Touch)

Mignardises

Mini opéra (biscuit Joconde, crème au café et ganache au chocolat)

Mini entremets aux fruits (passion/vanille, framboise chocolatée)

Mini entremets au chocolat (chocolat/pistache, croustillant chocolat)

Mini tartelettes aux fruits (fruits rouges, ananas)

Mini tartelettes au chocolat (praliné, chocolat)

Miniatures Sucrées

Crème brûlée, compotée de rhubarbe

Fondant au spéculoos

Crème cuite, caramel au beurre et à la fleur de sel

Mascarpone légère fouettée aux mirabelles

Les accords (en option) : Maury Domaine du Mas de Lavail (rouge) 2008