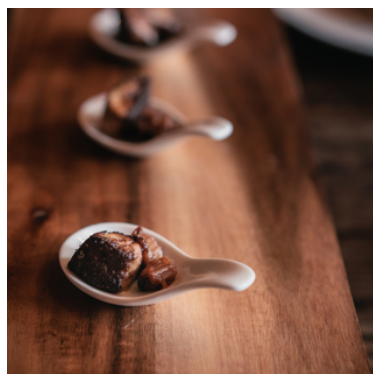
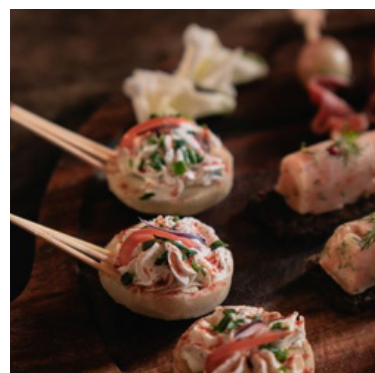


CARTE COCKTAIL & BUFFET

Brunch | Mariage | Grands événements |
Anniversaire | Baptême | Fêtes privées

Cuisine maison et gourmande
Au service de toutes vos festivités



Sur Toulouse et sa région

Apéritif

Démarrez votre événement avec des amuses-bouches gourmands, réalisés maison !



Végétariennes

Fond d'artichaut au fromage revisité
Bille de petit pois au thym et chantilly au curry
Verrine d'asperge verte et œuf de truite
Verrine de tartare de courgettes, féta, oignon rouge et fraises (en saison)
Bavarois revisité à la mousse de tomate
Confit forestier et fricassée de cèpes
Cannelé à la courgette et ricotta
Verrine de quinoa et cranberries
Brochette de tomate et mozzarella au pesto

Iodées

Bun's brioché à l'encre de seiche, saumon fumé, concombre et crème de wasabi adoucie
Carpaccio de St Jacques aux agrumes
Tartelette à la mousse d'avocat et tarte de saumon
Mini cheesecake au saumon parfumé à l'aneth
Roulé de saumon et fromage frais parfumé à l'aneth
Macaron de saumon à la crème de curry



Fromagères

Mini croque au comté et à la truffe d'été
Paris-Brest revisité au chèvre frais et pesto rouge
Panacotta au parmesan et graines de courges
Tartine de buffala sur pesto vert et carpaccio de bœuf
Cookie au parmesan
Toast de brie, miel et noix
Toast de figues au bleu doux
Calisson de pain d'épices au bleu et ses fruits secs

Terroir

Tartare de bœuf au caviar de Hareng et coulis de fraises
Piqueline de jambon ibérique 30 mois d'affinage
Oeuf de caille sur sa chantilly au fois gras
Bille de foie gras sur confit d'oignons
Brochette de magret fumé, muscat et menthe
Pique de magret fumé et sa gelée aux agrumes
Verrine de dés de foie gras et son crumble
Cannelé au chorizo doux
Toast de magret confit et son bleu



Pièces salées

Régalez vos invités avec une sélection de pièces gourmandes et réalisées maison !



Végétariennes

Quiche aux légumes de saison
Tarte fine aux petit légumes
Terrine aux petits légumes de saison
Cake à la courgette et ricotta
Croque à la tomate, mozzarella et basilic
Tiramisu à la tomate confite, pignon de pin et basilic
Taboulé de quinoa et cranberries
Pizza margarita
Rouleaux de printemps aux légumes

Iodées

Quiche au saumon et épinards
Pissaladière aux anchois
Navette au saumon et sa sauce citronnée
Terrine aux deux saumons parfumé à l'aneth
Cake au thon et aux épices
Tataki de saumon (ou thon) sauce soja
Verrine de crevettes et avocat
Navette de rillettes de thon et concombre
Focaccia à la truite fumée
Bagel au saumon et fromage frais



Fromagères

Flammekueche à la poire, bleu et noix
Tarte aux oignons caramélisés, noix et chèvre miel
Terrine aux trois poivrons et chèvre frais
Pizza aux trois fromages
Tartine de chèvre, miel et figues
Croque mozzarella, tomates et basilic
Quiche au chèvre et tomate

Terroir

Quiche lorraine traditionnelle
Navette de volaille et sa sauce à l'estragon
Navette de canard confit et sa sauce aux figues
Terrine de campagne au canard
Cake au jambon et emmental
Croque au jambon, mozzarella et pesto vert
Croque au chorizo et emmental
Wrap de poulet
Flammekueche traditionnelle
Croque monsieur au jambon et fromage



Salades & plateaux

Agrémentez votre buffet avec des recettes qui mettra tout le monde d'accord !



Salades

Salade italienne, buffala et tomates
Salade façon César
Salade d'haricots verts et magret fumé
Salade de pâtes, tomates, mozzarella et olives noires
Salade avocat, mangue et grenade
Salade petit épeautre, asperges et fêta
Salade de riz thaïlandaise
Salade de Pennes, parmesan et pesto vert
Solferino : quinoa, fêta, fèves, tomates
Salade de conchiglioni au pesto et légumes
Grecque : fêta, concombre, tomate, poivrons



Plateaux

Plateau de charcuterie variées
Plateau de rôti de porc
Plateau de filet de volaille
Plateau de saumon fumé
Plateau de fromages affinés
Plateau de poulet mariné
Plateau de boeuf mariné
Plateau de poulet teriaki



Pièces sucrées

Finissez de régaler vos invités avec un bel assortiment de pièces sucrées, réalisée maison !



Chocolat

Trianon au chocolat praliné
Mousse légère au chocolat
Tartelette au chocolat et pistache
Macarons au chocolat
Tartelette au chocolat et noix de pécan
Moelleux au chocolat et coeur framboise
Tiramisu au caramel et chocolat
Brownie au chocolat et noisettes
Macaron au chocolat



Fruits

Pavlova aux fruits rouges ou fruits exotiques
Entremet à la framboise ou à la pêche
Panacotta au coulis de fruits (mangue, fruits rouges ou exotiques)
Tartelette citron basilic meringuée
Entremet ananas et coco
Macaron : framboise, citron-basilic ou vanille
Brochettes de fruits frais
Tartelette à la passion ou fruits rouges
Dôme citron-menthe et insert framboise
Dôme vanille caramélisé et pommes confites
Tartelette nougatine, ganache pistache et ses framboises
Volcan de poire au carambar
Tiramisu aux fruits (exotiques ou rouges)



Gâteaux & PM

Terminez en beauté avec un dessert manquant pour le plaisir de tous les yeux et de toutes les papilles !



Number cake

A partir de 15 pers.

Gâteau en forme de chiffre

Délicatement décoré

Saveurs mixtes :

- 1 chiffre au chocolat
- 1 chiffre aux fruits exotiques



Pièces montées

A partir de 30 pers.

CHOUX

Parfum au choix : vanille, praliné ou mix

PM choux 2/pers

PM choux 3/pers

MACARONS

Parfum au choix : chocolat, vanille, framboise, pistache, citron-basilic...

PM macarons 2/pers

PM macarons 3/pers

Gâteaux

Trianon au chocolat praliné

Framboisier

Tittu frutti

Fraisier

Tartes : pommes, abricot-pistache ou poire-chocolat

Cheesecake au caramel beurre salé

Moelleux à la poire et au chocolat



Boissons

VEUILLEZ NOTER : nos tarifs s'entendent HT (tva 20%)



Soupe champenoise
au sirop de fraises

4,20€HT/jarre

Cocktail sans alcool - jarre de 8L
(virgin mojito, cocktail fruité, etc.)

40,00€HT/jarre

Cocktail alcoolisé - jarre de 8L.
(mojito, cocktail fruité, etc.)

60,00€HT/jarre

Bière

Tireuse + fût de bière blonde 5L
Tireuse + fût de bière blonde 20L
Ecocup 35cl inclus

60€ HT/unité
150€ HT/unité

Vin

Vin blanc sec
Petite Balade, Pays d'Hérault
Domaine Duffau, Gaillac

8,00€ HT/unité
11,00€ HT/unité

Vin rouge
Petite Balade, pays d'Hérault
Merlot

8,00€ HT/unité
11,00€ HT/unité

Eaux aromatisées

Jarre à robinet de 8L

25€HT/jarre

- Citron vert - menthe
- Fraise - citron - basilic
- Concombre - menthe - kiwi



Art de la table

VEUILLEZ NOTER : nos tarifs s'entendent HT (tva 20%)



Verrerie

1 verre à eau, 1 verre
à vin, 1 flûte 1,00€HT/pers

Vaisselle

2 assiettes, 3 couverts 1,50€HT/pers

Le complet

2 assiettes, 3 couverts,
3 verres 2,50€HT/pers



Nappage

Tissu polyester blanc

Nappe rectangle 150x300cm (6 pers.) 12,00€HT/unité

Nappe ronde 300cm (10 pers.) 21,00€HT/unité

Nappe ronde 280cm (8 pers.) 18,00€HT/unité

Serviettes 50x50cm 1,00€HT/unité

Autre coloris et/ou dimension, nous consulter

Mobilier

Mange-debout 80cm 18,00€HT/unité

Housse lycra blanc 12,00€HT/unité

Table rectangle 6p 9,00€HT/unité
150*300cm

Table ronde 6-8p 12,00€HT/unité
Diam. 150cm

Table ronde 8-10p 15,00€HT/unité
Diam. 180cm



Formule buffet simple

Profitez de notre format convivial, pour toutes vos occasions, à emporter ou livrés chez vous !



Assortiment de 10 pièces : 7 salées + 3 sucrées
Vous avez le choix des recettes parmi notre carte.

30€ TTC/pers.*

SALÉS

Croque à la tomate, mozzarella et basilic
Flammekueche à la poire, bleu d'Auvergne et noix
Taboulé de quinoa aux cranberries
Salade de Pennes au parmesan et pesto vert
Terrine de saumon et sa crème d'aneth
Navette de volaille et sa sauce estragon
Plateau mixte de charcuterie variée et fromages affinés

SUCRÉS

Tranon au chocolat praliné
Tartelette au citron basilic meringué
Dôme vanille caramélisé et pommes confites

Exemple de menu



***Tarif TTC, hors livraison, hors service, hors boissons, hors vaisselle.**



Formule apéritif + buffet

Réservez votre buffet complet en toute simplicité, pour toutes vos occasions, à emporter ou livrés chez vous !



Assortiment de 15 pièces : 5 bouchées apéritives + 7 salées + 3 sucrées
Vous avez le choix des recettes parmi notre carte.

38€ TTC/pers.*

APÉRITIF

Calisson de pain d'épices au bleu et ses fruits secs
Panacotta au parmesan et graines de courges
Tartelette à la mousse d'avocat et tartare de saumon
Bille de foie gras sur confit d'oignons
Bavarois revisité à la mousse de tomate et basilic

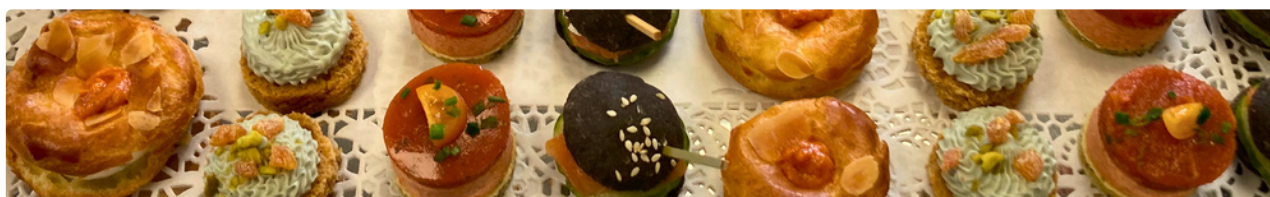
SALÉS

Quiche aux petits légumes de saison
Tiramisu à la tomate confite, pignon de pin et basilic
Pizza aux trois fromages
Cake au thon et aux épices
Croque au jambon, mozzarella et pesto vert
Navette de saumon et sa sauce citronnée
Plateau mixte de charcuteries variées et fromages affinés

SUCRÉS

Panacotta au coulis de fruits exotiques
Mousse légère au chocolat
Entremet à la framboise

Exemple de menu



***Tarif TTC, hors livraison, hors service, hors boissons, hors vaisselle.**

