



C-GASTRONOMIE

Maison de goûts

**COLLECTION
COCKTAIL
Printemps - Été
2025**





Le cocktail

Les bouchées froides

Assortiment de 6 variétés :

Plateau de 48 pièces

- ✓ - Tartelette sablée, vuna végétal onctueux, légumes croquants et aigre-doux, copeaux de Grana
- ✓ - Biscuit au petit pois, crème de raifort, dôme de pois maraîcher mentholé
- ✓ - Blinis au blé noir, bouchon de chèvre frais aux fleurs, condiment miel et piment de Bresse
- ✓ - Sablé sans gluten à la graine d'anis, fraîcheur de feta, coulis de melon de nos régions
- Ⓢ - Volaille marbrée aux herbes grecques, houmous de pois au citron confit
- Tartelette sablée, tartare de saumon salé, compotée de rhubarbe aigre douce



Le cocktail

Les mini sandwichs

Assortiment de 5 variétés :

Plateau de 40 pièces

- ✓ - Pain pita, tartare de tomates aux herbes, champignons marinés aigre doux à la graine de coriandre
vegan
- Wrap mortadelle pistachée de Bologne IGP, stracciatella et roquette
- ✓ - Pain brioché, pané végétal, houmous de petit pois au zaatar, tomate marinée et séchée
vegan
- Pain de mie au poivron et piment, fromage frais à la sarriette, bacon et oignons frits
- Pain de mie au basilic, blanc de volaille, cheddar, sauce césar crémeuse à l'estragon



Le cocktail

Les cubiques

Assortiment de 3 variétés :

Plateau de 15 cubiques

- ✓ - Pannacotta au lait végétal, eau de tomate et poivron au piment de Bresse, minestrone de légumes verts à l'huile d'olive *vegan*
- ✓ - Tomates marinées et fumées, lentille corail et chèvre frais à l'origan
- ✓ - Purée de courgettes grillées aux pignons de pin, antipasti de légumes



Le cocktail

Les timbales

Assortiment de 3 variétés dans l'esprit d'une mini-assiette :

Plateau de 12 pièces

- Carpaccio de bœuf Charolais, purée de roquette, amande et huile d'olive, cantal affiné
- ✓ - Stracciatella, olive confite, cébette, tomate confite et huile d'olive
- ✓ - Taboulé de sarrasin, orge et millet, chou-fleur croquant, radis, oignon rouge, coriandre, menthe, persil, sumac



Le cocktail

Les mini salades

Une recette par plateau parmi les salades de saison :

Plateau de 18 pièces

- Haricots verts, poulet aux épices tandoori, tomates cerises, oignons rouges

- Pâtes fusilli, jambon de Parme, melon, basilic, pignons de pin, olives niçoises

- ✓ - Quinoa aux légumes grillés, fruits rouges, fèves de soja

- ✓ - Concombres, féta, tomates cerises, olives à la grecque, poivrons

- ✓ - Risetti, légumes grillés, mozzarella, basilic

- Ravioles, chorizo iberico, petits pois, fèves, betterave chioggia et noix de cajou



Le cocktail

Les miniatures

Assortiment de 6 variétés parmi les recettes suivantes :

Plateau de 12 pièces

- **Chocolat et passion** : Moelleux au chocolat, gel pure passion
-  **Framboise et vanille** : Biscuit au chocolat, framboise de nos coteaux, crème légère à la vanille Bourbon
- **Fraise et rhubarbe** : Tartelette au confit de fraise, crémeux vanille, rhubarbe acidulée
- **Café et chocolat** : Fine coque au chocolat, chocolat noir onctueux, cœur café, mousse de lait comme un cappuccino
- **Abricot et herbes** : Compotée d'abricot en tartelette, infusion d'herbes fraîches
- **Noix de coco et corossol** : Croustillant noix de coco grillée, crémeux coco et corossol
- **Noisette et yuzu** : Praliné noisette craquant, citron yuzu comme un lemon curd
- **Pistache et pamplemousse** : Croustillant de pistache salé, pamplemousse rose confit, crème namelaka pistache



Le cocktail

Les financiers

Assortiment de 4 variétés parmi les recettes suivantes :

Plateau de 24 pièces

- Biscuit financier amandes à la pistache, crémeux pistache et brisures de pistaches
- Biscuit financier amandes au café, crémeux au café
- Biscuit financier amandes au chocolat, crémeux chocolat et billes croustillantes
- Biscuit financier amandes à la vanille, crémeux à la vanille, éclats de noisettes

