



**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 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