

# COCKTAIL « Port DEBILLY »

Janvier 2010

Sélectionnées dans l'assortiment ci-dessous, 8 pièces salées et 5 sucrées  
+ 7 pièces « imposées » (4 en charcuterie fine et 3 en fromage)  
**Soit un total de 20 pièces par personne**

## SALEES FROIDES

Corbeille de Crudités sauce aux herbes et tapenade

Brochettes de saumon mi cuit à l'aneth  
Brochettes de mini chèvre aux épices douces,  
Brochettes d'écrevisses à la mangue,  
Brochettes de thon rouge au sésame,  
Brochettes de gambas au pesto,  
Brochettes de saumon fumé et pamplemousse rose,  
Brochettes de poire au jambon de pays,  
Brochettes Italiennes,  
Brochettes d'artichaut mariné,

Allumettes de pain noir au fromage aux herbes fraîches,  
Allumettes de pain à la tomate et guacamole aux gambas,

Mini baguettes de rillettes de lisette à la ciboulette,  
Mini baguettes au caviar de tomate au basilic,  
Mini baguettes de crabe à l'estragon,

Mini pitas macédoine de thon aux condiments,  
Tartines de pain Suédois : Rillettes de saumon, Concombre fromage frais,

Mini flûtes de campagne : Tomate confite, bœuf roquette,  
Mini club sandwiches : Volaille crudités, Cheddar et bacon grillé,

Mini omelettes au bruccio et à la menthe,  
Tartelettes d'œufs brouillés aux fines herbes,

Tomates grelots à la tapenade d'olive noire,  
Tonnelets de concombre féta aux herbes,

Pommes de terre ratte à la crème de ciboulette,  
Pommes de terre ratte à la viande des Grisons,  
Pommes de terre ratte au magret de canard fumé,

Aumônières de saumon à la crème,  
Aumônière de flétan fumé à la crème de citron vert,

## **CHARCUTERIE**

Plateaux de charcuterie fine

*Jambon de pays, Rillettes d'oies, Saucissons secs, Terrines, Coppa...*

*Accompagnés de pain de campagne,*

## **FROMAGES**

Plateau fromages affinés :

*Brie, Comté, chèvre, Livarot, Reblochon, camembert...*

*Accompagné de pain de campagne, pain aux raisins et pain aux noix,*

## **SUCREES**

Brochettes de fruits frais de saison,

Carolines assorties

*Café, chocolat, citron, pomme verte, framboise, cassis, orange...*

Macarons assortis

*Chocolat, café, pistache, vanille, framboise, orange, cassis, passion...*

Mini financiers assortis

*Amande, Noisette et pistache,*

Mini moelleux

*Griotte, pistache, noisette...*

Tartelettes Tatin,

Tartelettes aux fraises des bois,

Tartelettes au citron,

Tartelettes au caramel salé,

Tartelettes au chocolat amer,

Mini Babas au rhum,

Mini Opéra,

Mini mille feuilles,

## **BOISSONS**

(1 bouteille pour 3 personnes)

Bordeaux AC, « Réserve des Chartrons »

Costières de Nîmes Blanc, « Château Beaubois »

Eaux minérales, Badoit, Evian

Café

# COCKTAIL « Port de SOLFERINO »

Janvier 2010

## 24 pièces par personnes

(15 pièces salées froides, 3 salées chaudes et 6 sucrées)

**Sélectionnées par notre chef, dans l'assortiment ci-dessous**

### SALEES FROIDES

Corbeille de Crudités sauce aux herbes et tapenade,

Mini macarons aux cinq épices au foie gras de canard,  
Mille feuilles de pain d'épice au foie gras et confiture de figues,  
Tartines de foie gras à la fleur de sel de Guérande,

Verrines de salade d'écrevisses au miel et sésame noir,  
Verrines de guacamole légèrement épicé et gambas,  
Cassolettes de carpaccio de veau au parmesan,  
Cuillères de tartare d'artichaut mariné et parmesan,  
Cuillères de tartare de bar au citron vert,

Brochettes de saumon mi cuit à l'aneth  
Brochettes de mini chèvre aux épices douces,  
Brochettes d'écrevisses à la mangue,  
Brochettes de thon rouge au sésame,  
Brochettes de gambas au pesto,  
Brochettes de saumon fumé et pamplemousse rose,  
Brochettes de poire au jambon de pays,  
Brochettes Italiennes,  
Brochettes d'artichaut mariné,

Allumettes de pain noir au fromage aux herbes fraîches,  
Allumettes de pain à la tomate et guacamole aux gambas,

Mini baguettes de rillettes de lisette à la ciboulette,  
Mini baguettes au caviar de tomate au basilic,  
Mini baguettes de crabe à l'estragon,

Mini pitas macédoine de thon aux condiments,  
Tartines de pain Suédois : Rillettes de saumon, Concombre fromage frais,

Mini flûtes de campagne : Tomate confite, bœuf roquette,  
Mini club sandwiches : Volaille crudités, Cheddar et bacon grillé,

Mini omelettes au bruccio et à la menthe,  
Tartelettes d'œufs brouillés aux fines herbes,

## Pièces salées froides, suite

Tomates grelots à la tapenade d'olive noire,  
Tonnelets de concombre féta aux herbes,

Tuiles au safran et tarama au corail d'oursin,  
Tuiles au safran et tarama blanc,

Mini poivrons aux rillettes de thon et condiments,  
Mini endives aux rillettes de saumon à l'aneth,

Makis de courgette au chèvre frais,  
Makis d'aubergine confite à la mozzarella,

Galettes de Sarrazin aux pointes d'asperges vertes et sauce tartare,  
Galettes de Sarrazin aux œufs de saumon,

Mini cookies de fruits secs au boudin noir aux pommes,  
Mini cookies de fruits secs à la tapenade de tomate confite,

Pommes de terre ratte à la crème de ciboulette,  
Pommes de terre ratte à la viande des Grisons,  
Pommes de terre ratte au magret de canard fumé,

Aumônières de saumon à la crème,  
Aumônière de flétan fumé à la crème de citron vert,

Fondants de polenta à la caponata,  
Fondants de polenta aux asperges croquantes,

Fagots de haricots verts à la viande des grisons  
Fagots de mini poireaux au saumon fumé et à la fleur de sel,

## SALEES CHAUDES

Brochettes de choux vapeur au foie gras poêlé,  
Brochettes de poulet mariné à la coriandre,  
Brochettes de lotte au safran,  
Brochettes de canard mariné,  
Brochettes de saint Jacques à la citronnelle,  
Brochettes d'agneau au romarin,

Croustillant de crabe au citron,  
Mini bricks aux légumes,  
Aumônières d'aubergine et féta  
Pastillas au poulet,  
Mini croque Monsieur au cheddar,

## SUCREES

Verrines de tiramisu,  
Verrines de cappuccino de fruits rouges,  
Verrines de soupe de mangue à la coriandre,  
Verrines de poire au caramel salé,  
Verrines de mousse au deux chocolats,  
Verrines de panacotta aux framboises,

Brochettes de fruits frais de saison,

Mini sablés au chocolat et orange amer,  
Mini sablés aux noix et chantilly de pistache,  
Mini sablés aux framboises et éclat de noisette,

Carolines assorties

*Café, chocolat, citron, pomme verte, framboise, cassis, orange...*

Macarons assortis

*Chocolat, café, pistache, vanille, framboise, orange, cassis, passion...*

Mini financiers assortis

*Amande, Noisette et pistache,*

Tartelettes Tatin,

Tartelettes aux fraises des bois,

Tartelettes au citron,

Tartelettes au caramel salé,

Tartelettes au chocolat amer,

Bonbons chocolat à la griotte confite,

Bonbons chocolat au marron glacé,

Allumettes caramélisées aux framboises,

Allumettes caramélisées à la poire,

Mini Babas au rhum,

Mini Opéra,

Mini moelleux : Griotte, pistache, noisette...

## BOISSONS

(1 bouteille pour 2 personnes)

Bordeaux rouge, Côtes de Bourg « Château Escalette »

Bourgueil, « Domaine de la Grive »

Côteaux de Giennois « Château de la Chaise »

Eaux minérales, Badoit, Evian

Café

# COCKTAIL « Port des CHAMPS ELYSEES »

Janvier 2010

## 30 pièces par personnes

(17 pièces salées froides, 5 salées chaudes et 8 sucrées)

**Sélectionnées par notre chef, dans l'assortiment ci-dessous**

### SALEES FROIDES

Corbeille de Crudités sauce aux herbes et tapenade,

Mini macarons aux cinq épices au foie gras de canard,  
Mille feuilles de pain d'épice au foie gras et confiture de figues,  
Tartines de foie gras à la fleur de sel de Guérande,

Verrines de salade d'écrevisses au miel et sésame noir,  
Verrines de guacamole légèrement épicé et gambas,  
Cassolettes de carpaccio de veau au parmesan,  
Cuillères de tartare d'artichaut mariné et parmesan,  
Cuillères de tartare de bar au citron vert,

Brochettes de saumon mi cuit à l'aneth  
Brochettes de mini chèvre aux épices douces,  
Brochettes d'écrevisses à la mangue,  
Brochettes de thon rouge au sésame,  
Brochettes de gambas au pesto,  
Brochettes de saumon fumé et pamplemousse rose,  
Brochettes de poire au jambon de pays,  
Brochettes Italiennes,  
Brochettes d'artichaut mariné,

Allumettes de pain noir au fromage aux herbes fraîches,  
Allumettes de pain à la tomate et guacamole aux gambas,

Mini baguettes de rillettes de lissette à la ciboulette,  
Mini baguettes au caviar de tomate au basilic,  
Mini baguettes de crabe à l'estragon,

Mini pitas macédoine de thon aux condiments,  
Tartines de pain Suédois : Rillettes de saumon, Concombre fromage frais,

Mini flûtes de campagne : Tomate confite, bœuf roquette,  
Mini club sandwiches : Volaille crudités, Cheddar et bacon grillé,

Mini omelettes au bruccio et à la menthe,  
Tartelettes d'œufs brouillés aux fines herbes,

## Pièces salées froides, suite

Tomates grelots à la tapenade d'olive noire,  
Tonnelets de concombre féta aux herbes,

Tuiles au safran et tarama au corail d'oursin,  
Tuiles au safran et tarama blanc,

Mini poivrons aux rillettes de thon et condiments,  
Mini endives aux rillettes de saumon à l'aneth,

Makis de courgette au chèvre frais,  
Makis d'aubergine confite à la mozzarella,

Galettes de Sarrazin aux pointes d'asperges vertes et sauce tartare,  
Galettes de Sarrazin aux œufs de saumon,

Mini cookies de fruits secs au boudin noir aux pommes,  
Mini cookies de fruits secs à la tapenade de tomate confite,

Pommes de terre ratte à la crème de ciboulette,  
Pommes de terre ratte à la viande des Grisons,  
Pommes de terre ratte au magret de canard fumé,

Aumônières de saumon à la crème,  
Aumônière de flétan fumé à la crème de citron vert,

Fondants de polenta à la caponata,  
Fondants de polenta aux asperges croquantes,

Fagots de haricots verts à la viande des grisons  
Fagots de mini poireaux au saumon fumé et à la fleur de sel,

## **SALEES CHAUDES**

Brochettes de choux vapeur au foie gras poêlé,  
Brochettes de poulet mariné à la coriandre,  
Brochettes de lotte au safran,  
Brochettes de canard mariné,  
Brochettes de saint Jacques à la citronnelle,  
Brochettes d'agneau au romarin,

Croustillant de crabe au citron,  
Mini bricks aux légumes,  
Aumônières d'aubergine et féta  
Pastillas au poulet,  
Mini croque Monsieur au cheddar,

## SUCREES

Verrines de tiramisu,  
Verrines de cappuccino de fruits rouges,  
Verrines de soupe de mangue à la coriandre,  
Verrines de poire au caramel salé,  
Verrines de mousse au deux chocolats,  
Verrines de panacotta aux framboises,

Brochettes de fruits frais de saison,

Mini sablés au chocolat et orange amer,  
Mini sablés aux noix et chantilly de pistache,  
Mini sablés aux framboises et éclat de noisette,

Carolines assorties

*Café, chocolat, citron, pomme verte, framboise, cassis, orange...*

Macarons assortis

*Chocolat, café, pistache, vanille, framboise, orange, cassis, passion...*

Mini financiers assortis

*Amande, Noisette et pistache,*

Tartelettes Tatin,

Tartelettes aux fraises des bois,

Tartelettes au citron,

Tartelettes au caramel salé,

Tartelettes au chocolat amer,

Bonbons chocolat à la griotte confite,

Bonbons chocolat au marron glacé,

Allumettes caramélisées aux framboises,

Allumettes caramélisées à la poire,

Mini Babas au rhum,

Mini Opéra,

Mini moelleux : Griotte, pistache, noisette...

## BOISSONS

(1 bouteille pour 2 personnes)

Bordeaux Rouge, Lussac St Emilion « Château La Claymore »

Bourgogne rouge, Hautes Côtes de Beaune « Domaine Roux »

Loire blanc, Reuilly, « Domaine Desroches »

Eaux minérales, Evian, Badoit

Café