



Cocktail Automne – Hiver 2018

Verrines et mises en bouche salées



Crèmeuse de betterave aux fines herbes
 Onctueuse de foie gras maison au Spéculos et son chutney de figues
 Cuillère de poissons (Mousse de poisson)
 Cèviché de Gambas exotique à la mangue
 Cuillère de saumon gravlax et sa fondue de poireau au Riesling
 Cappuccino de potimarron et pépites de châtaigne
 Veloute de patate douce au lait de coco
 Tartare de céleri et petite crème roquefort
 Maki de légumes farci Ricotta basilic
 Mini boule de campagne façon bagnat de thon
 Canapé de magret de canard au chèvre et miel doux
 Blinis de saumon crème aneth
 Clafoutis aux fruits de mer pointe de cumin
 Club volaille Savora
 Financier à l'espagnol au chorizo
 Wraps fraîcheur saveurs créatives
 Mini pain de charcuterie fine
 Moelleux aux fruits de mer persillé
 Bagels sésame crème de légumes
 Palet de polenta saveur provençale
 Pizzetti Della Mama
 Mini tartelette façon lorraine
 Tartelette à l'Orée des bois
 Tartelette chèvre épinard
 Tartelette de saumon et poireau



Verrines Sucrées

Tourbillon de chocolat et sa gelée d'oranges confites
 Verrines saveur d'Antan : Crème de carambar, fraise tagada, banane, Nutella, spéculos ect ...
 Crémeuse citron vert/Yuzu et son coulis de framboise
 Tartare Orange/cannelle
 Mangue caramélisé crème vanillé au mascarpone
 Tourbillon mousse framboise, litchi
 Tourbillon mandarine au miel chocolat blanc
 Tourbillon mousse au chocolat blanc et son thé Macha
 Panna cotta kiwi et son coulis de poire
 Trifle à l'ananas rôti
 Tiramisu Limoncello et amaretti
 Crème café gourmandise



Gourmandises

Tartelette meringuée au citron et Yuzu
 Tartelette amende à la praline rose
 Tartelette noix/noisette au caramel
 Cannelés : bordelais, chocolaté, coco à la cardamome, chocolaté
 Moelleux à la crème de marron
 Moelleux au chocolat et au pralin
 Et les Fameux Macarons d'Alexandra ...



Spécialités Gourmande d'Alexandra

Macarons salé et sucré
 Entremets et gâteaux personnalisés
 Bûche de Noël
 Cup Cake
 Cake Ball

Cocktail 8 pièces au choix à partir de 9.95HT *
 Cocktail 12 pièces au choix à partir de 14.80 HT *
 Cocktail 20 pièces au choix à partir de 22.50 HT *

* Tarif prévu pour 20 personnes minimum,
 Livré sur des plateaux traiteurs prêt à poser avec serviette cocktail

Les tarifs s'entendent hors boissons, service, nappage, consommable ou location de verrerie et mise en place.

Nous consulter pour toutes demandes.