



# Cocktail Printemps - Eté 2019

## Verrines Salées

Soufflé à la Ricotta et au Speck  
 Crèmeuse de betterave  
 Quinoa et brunoise de légumes croquantes  
 Achard exotique de crevette au curcuma  
 Cuillère de saumon marin crème aneth  
 Crème de petit pois au Wasabi  
 Cappuccino d'asperges vertes au parmesan  
 Cèviché de gambas exotiques en cuillère  
 Gaspacho fraise melon, tomate  
 Tzatziki au crabe et à la menthe fraîche en verrine  
 Tiramisu au saumon et à l'aneth  
 Tartare de tomates gorgés de soleil au basilic et sa crème ricotta



## Mises en Bouche

Foie gras maison mariné à la Cannelle de Ceylan sur Toast  
 Mini Pissaladière aux oignons au thym frais  
 Canapé chèvre et magret de canard fumé  
 Pizzetti della Mamma  
 Assortiment de wraps fraîcheur  
 Club pain noir volaille savora  
 Maki de légumes farcis à l'italienne  
 Clafoutis aux fruits de mer persillé  
 Cookie à l'espagnol et au chorizo  
 Mini pain de Rillettes maison  
 Boule campagnard thon façon bagnat  
 Cannelé au saumon et aux herbes  
 Mini pain de charcuterie fine taillé à l'italienne  
 Brownies d'olives et lardons fumé  
 Bruschetta au basilic frais et copeaux de Reggiano  
 Cup cake tomate séché à la provençale  
 Tartelette façon lorraine  
 Tartelette tomate cerise confite à l'ail moutarde de Maux  
 Tartelette de cèpes à la fève de tonka  
 Tartelette chèvre épinard pignons torréfié  
 Les tartinables et leurs crostinis marqué à l'ail



## Gourmandises...

Crème de carambar  
 Moelleux au chocolat  
 Mousse au chocolat blanc et thé Mancha  
 Crémeuse de citron vert et sa gelée de framboise  
 Cappuccino de café latté  
 Tiramisu au Limoncello et Amaretti  
 Brochette de fruits de saison et sa crème au chocolat  
 Tartelette au caramel beurre salé  
 Tartelette meringuée au citron et Cumbawa  
 Tartelette amende à la praline rose  
 Cannelés : bordelais, coco à la cardamome  
 Moelleux au chocolat du Barry façon cup cake  
 Panna Cotta au lait d'amande et son coulis de Myrtille  
 Mousse à la pêche fraîcheur  
 Tartare de fraise au chocolat blanc satin  
 Tourbillon de bavaroise passion framboise  
 Moelleux vanille des îles et fruits rouges



## Spécialités Gourmandes d'Alexandra

Macarons salés et sucrés

« Le Moderne » Cocktail 8 pièces au choix à partir de  
9.95HT \* (Apéritif 1h/1h30)

« Le tendance » Cocktail 12 pièces au choix à partir de  
14.80 HT \* (Apéritif dînatoire 2h et plus)

« Le chic » Cocktail 20 pièces au choix à partir de  
22.50 HT \* (Cocktail dans la durée)

\* Tarif prévu pour 20 personnes minimum,  
 Livré sur des plateaux traiteurs prêt à poser  
 Les tarifs s'entendent hors mise en place, boissons, service,  
 nappage, consommable ou location de verrerie/vaisselle.  
 Nous consulter pour toutes demandes.

