



Cocktail Printemps - Eté 2016

Verrines Salées

Soufflé à la Ricotta et au Speck
 Crèmeuse de betterave et sa chantilly de maïs infusé
 Quinoa et brunoise de crudités croquantes
 Achard exotique de crevette au curcuma
 Cuillère de saumon Gravelax et son fondu de légumes de saison
 Cuillère de foie gras pané au Spéculos et sa gelée au Sauternes
 Tapenade de petit pois frais au Wasabi
 Cappuccino d'asperges vertes à l'échalote
 Cèviché de gambas aux groseilles
 Gaspacho melon, tomate et pointe de fraise
 Gaspacho Girly betterave framboise
 Tzatziki au crabe et à la menthe fraîche en verrine
 Bouchées de fraises/balsamique aux deux fromages frais
 Tartare de tomates cœur de bœuf au basilic et sa crème ricotta
 Caponata de melanzana confits à l'ail (aubergine grillée)
 Mousse de laitue et son arlequin de légumes
 Tartare de fenouil aux agrumes
 Trilogie de poivronnade confite



Mises en Bouche

Pissaladière aux oignons rouges confits au thym frais
 Canapé de magret de canard au chèvre et miel doux
 Pizzetti della Mamma
 Sucette de Wrap : Poulet à l'indienne/Jambon fumé/Dinde sauce moutarde/végétarien
 Maki de légumes garnis à l'italienne
 Clafoutis aux fruits de mer persillé
 Millefeuille de galette au blé noir au saumon sur pique
 Financier à l'espagnol et au chorizo
 Mini burger de Rillettes maison
 Cannelé au saumon et petits pois
 Mini pain de charcuterie fine taillé à l'italienne
 Brownies salé duo d'olivette, façon flammekueche
 Bruschetta au basilic frais et copeaux de Reggiano
 Canapé de Tapenades d'olives recette du sud
 Thoinade maison et craquants aromatisés
 Caviar d'aubergine au sumac en campagne
 Mini panini aux légumes du soleil et mozzarella di Buffala
 Mini croque béchamel gourmande
 Assortiments mini gauffres salés
 Cup cake printanier (Petits pois/carotte)
 Cup cake moutarde à l'ancienne topping tomates confits
 Cup cake à la provençale
 Crick pomme de terre aux fines herbes
 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 torréfiés
 Tartelette andalouse et son merlu pané

Gourmandises...

Crème de carambar et son palmier
Mousse au chocolat blanc et thé Mancha
Crémeuse de Yuzu 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 et noix
Tartelette meringuée au citron et Cumbawa
Tartelette amende à la praline rose
Cannelés : bordelais, coco à la cardamome, chocolaté
Moelleux au chocolat du Barry façon cup cake
Panna Cotta au lait d'amande et son coulis de Myrtille
Mousse à la pêche fraîcheur
Crème de griotte et sa brochette de brioche perdu
Tartare de fraise au chocolat blanc satin
Tourbillon de bavaroise passion framboise
Moelleux vanille des îles et fruits rouges



Spécialités Gourmandes d'Alexandra

Macarons salé et sucré
Cup Cake
Fudge
Cake Ball
Whoopie Pie



« 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.