
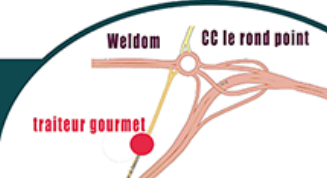


**0596 615 411**



services  
de traiteur  
organisateur  
de réceptions



**Restauration**  
sur place ou à emporter  
185 Bd de la Pointe des Nègres

## Carte Cocktail 2022/2023



# Les Pièces “Finger Food” Froides

## Les Bûchettes (Mini Brochettes) : Prix TTC

❖ Tomate cerise, pesto et Mozza	1,75 €
❖ Feta, Pastèque et menthe	1,75 €
❖ Tomate cerise d’amour au Sésame	1,80 €
❖ Saumon Gravelax, Concombre et Aneth	1,90 €
❖ Marlin fumé, Ti-nain et graines de Pavot	1,90 €
❖ Crevette au paprika, citron confit et poivron	1,95 €
❖ Melon, Serrano, Fromage et Pistache	1,90 €
❖ Tortilla Chorizo, Salade et piquillos	1,90 €
❖ Magret séché, Abricot et emmental	1,95 €

## Les Clubs et Canapés :

❖ Mini Club Concombre Cheese et Ciboulette	1,60 €
❖ Mini club de tapenade et tomatade	1,60 €
❖ Toast de Rolls d’asperge et Serrano	1,75 €
❖ Mini club Saumon et Citron vert et Aneth	1,80 €
❖ Mini club Marlin et Guacamole Cajun	1,80 €
❖ Toast Mayo façon aïoli et Crevette marinée	1,80 €
❖ Mini Club Poulet Savora	1,85 €
❖ Mini Club Serrano et Pesto	1,85 €
❖ Toast Chèvre Miel Magret séché et abricot	1,85 €

## Les Navettes :

❖ Fromage frais aux herbes	1,50 €
❖ Coleslaw carottes, Gingembre	1,50 €
❖ Caviar d’Aubergine et tomates séchées	1,50 €
❖ Saumon Gravelax et crème citron aneth	1,60 €
❖ Chiquetaille de Morue	1,60 €
❖ Thon épicié	1,60 €

## Les Navettes :

- ❖ **Chiquetaille de Poulet coriandre** 1,60 €
- ❖ **Jambon de Noël et Ananas** 1,70 €
- ❖ **Jambon Blanc et beurre** 1,50 €

## Les Tartelettes :

- ❖ **Caviar d'Aubergine et Tomate cerise** 1,60 €
- ❖ **Légumes du Soleil et fromage Frais** 1,60 €
  
- ❖ **Rillettes de Saumon et Œuf de Saumon** 1,70 €
- ❖ **Thon et Crème de Moutarde** 1,70 €
  
- ❖ **Fromage pesto et Jambon de Pays** 1,70 €
- ❖ **Poulet Béchamel et Champignons** 1,70 €

## Les Wraps :

- ❖ **Légumes rôtis et Tomatade** 1,60 €
- ❖ **Coleslaw de Chou rouge, Guacamole et tomates séchées** 1,60 €
  
- ❖ **Chèvre et Saumon fumé** 1,65 €
- ❖ **Thon, Wakamé et Mayonnaise** 1,65 €
  
- ❖ **Jambon de pays, Pesto et Tomates séchées** 1,70 €
- ❖ **Jambon Blanc et Fromage aux herbes** 1,70 €

# Les Pièces "Réception" Froides

## Les Pièces Végétariennes

- ❖ **Dôme Guacamole, Piment et Briochin** 1,40 €  
Dôme de guacamole maison au Piment d'Espelette sur un Brioché toasté
- ❖ **Dôme Chèvre, Parmesan en crumble et Copeau** 1,40 €  
Dôme de Chèvre sur un Sablé parmesan et copeau de Parmesan
- ❖ **Roll de Féta, Courgette Façon Provence** 1,40 €  
Cube de féta mariné dans l'Huile d'olive et herbes de Provence, entouré d'une lanière de Courgette grillée
- ❖ **Roll d'Aubergine au Curcuma, Comté et Tomate séchée** 1,40 €  
Cube de Comté dans une lanière d'aubergine rôtie au curcuma, pic de tomate séchée
- ❖ **Sucette de fromage, Abricot et gelée de vin Blanc** 1,40 €  
Demi-sphère de fromagère montée sur pic, insert Abricot et glaçage vin moelleux
- ❖ **Crèmeux de Patate Douce aux Poivrons** 1,40 €  
Crème de Patate douce et Coco, Gouttelette de Poivron rouge et jaune
- ❖ **Oreo de Fromage à l'Huile de truffe** 1,40 €  
Pain brun rond fourré de fromage à l'Huile de truffe
- ❖ **Mini-Burger de Bleu, Noix et Concombre** 1,40 €  
Pain burger au sésame, Concombre et Crème de bleu aux noix

## Les Pièces de la Mer

- ❖ **Dôme de Saumon sur Blinis et Pavot** 1,50 €  
Dôme de saumon Gravelax, Crème de citron sur blinis et Graines de pavot
- ❖ **Tonnelet Crabe cumin et Patate douce** 1,50 €  
Feuille de Patate douce garnie d'une farce de crabe aux herbes et cumin
- ❖ **Financier Pois vert et Marlin aux Sésame** 1,50 €  
Cake façon financier au pois vert, Marlin mariné au paprika, sésame
- ❖ **Tortilla au Saumon et Zestes d'agrumes** 1,50 €  
Roll d'omelette au soja, Cheese et saumon, zests de citron
- ❖ **Petit Chou de Rillettes de Morue** 1,50 €  
Chou garni d'une Rillettes de morue façon Chiquetaille
- ❖ **Cake Gambas et Tapenade** 1,60 €  
Cake crevette, olives et citron, Crème de Tapenade
- ❖ **Cube de Thon ou Marlin fumé au Sésame et Œuf de poisson** 1,50 €  
Poisson fumé local, Œuf de la mer
- ❖ **Mini-Burger de Marlin, Moutarde et Radis** 1,60 €  
Pain Burger au sésame, Crème de moutarde, Radis rose

## Les Autres Pièces

- ❖ **Kubic Foie Gras Mangué** 2,00 €  
Cube de Foie gras sur un pain d'épice et glaçage Mangué
- ❖ **Financier au Serrano et Figue séchée au balsamique** 1,80 €  
Financier aux amandes piquées d'un morceau de Serrano et de figue mariné au Balsamique
- ❖ **Maki de Foie gras au Magret séché** 2,10 €  
Rondelle de Foie gras enrubannée de Magret séché
- ❖ **Cannelé Volaille et Sous-bois** 2,00 €  
Cannelé salé composé d'une farce volaille et Champignons des bois
- ❖ **Sucette de Banane Plantain et Magret séché** 1,90 €  
Rondelle de Banane enrubannée de Magret séché
- ❖ **Fagotin de roquette, Viande des Grisons et Comté** 1,90 €  
Roll de Viande de Grisons garni de roquette et de Comté
- ❖ **Enchilada d'émietté de Bœuf, Tomatade et Poivre** 1,90 €  
Galette de maïs garnie d'un émietté de Bœuf posé sur un lit de tomatade
- ❖ **Mini-Burger de Serrano, Parmesan et Pesto** 1,90 €  
Pain Burger au sésame, sauce Pesto, Parmesan et tomates séchées

## Les Verrines

- ❖ **Coleslaw à la Créole** 1,90 €
- ❖ **Trois caviars (Aubergine, Tomate et Courgette)** 1,90 €
- ❖ **Crèmeux de Patate douce, Coco et noisettes** 1,90 €
- ❖ **Courgettes et crème de Parmesan** 1,90 €
- ❖ **Tartare de Tomate et Pesto de Roquette** 1,90 €
  
- ❖ **Langouste au Piment doux** 2,50 €
- ❖ **Tahitienne de poisson** 1,90 €
- ❖ **Ti-nain, Morue et piment doux** 2,00 €
- ❖ **Tartare de poisson au Wakamé** 2,00 €
- ❖ **Piperade de Chatrou** 2,00 €
  
- ❖ **Capuccino (Boudin noir et Rhum vieux)** 2,00 €
- ❖ **Thaï au Poulet** 2,00 €
- ❖ **Thaï au Bœuf et Concombre** 2,00 €
- ❖ **Crèmeux de Châtaignes et Chorizo** 2,00 €
- ❖ **Magret fumé pruneaux ou Banane plantain** 2,00 €
- ❖ **Poulet citronné et Sésame** 2,00 €

# Les Pièces "Finger Food" Chaudes

## Les Croustillants

❖ Samoussa Champignons	1,80 €
❖ Samoussa Chèvre miel	1,80 €
❖ Samoussa Légumes à l'Indienne	1,80 €
❖ Samoussa Poulet Curry	1,80 €
❖ Bonbon de Foie Gras figue	1.90 €
❖ Aumônière de Boudin	1.90 €
❖ Pastilla d'agneau	1.90 €

## Les Accras

❖ Accras de Morue au Kg	68,80 €
❖ Accras de Morue 500 gr	32,00 €
❖ Accras de Crevette Pièce	2,20 €
❖ Accras de Légumes Pièce	1,40 €

## Les Fritures

❖ Tempura de Légumes, carotte, aubergine, courgette	1,40 €
❖ Tempura de Crevettes	2,40 €
❖ Dés de Daurade ou Thon sur pique, sauce Tartare	1,90 €
❖ Filet de Balaou marinés	1,70€
❖ Mini Nems confit de Canard à l'orange	1,90 €
❖ Mini Cigare de Boudin rouge et Banane Jaune	1,70 €
❖ Mini Nems porc ; poulet ; crevette	1,95€

## Les Feuilletés

❖ Feuilleté de Lambi	2,10 €
❖ Feuilleté Saumon épinard	1,90 €
❖ Feuilleté Tomate Mozza	1,80 €
❖ Feuilleté Saint-Jacques au vin blanc	2,00 €

## Les Tartelettes

❖ Tartelette morue	1,90 €
❖ Tartelette Crabe	1,90 €
❖ Tartelette Thon	1,70 €
❖ Tartelette Pétoncle Poireau	2,00 €
❖ Morille	2.10 €
❖ Pissaladière	1,70 €

## Les Boudins Cocktail (au Kg)

❖ Boudin Blanc	15,50 €
❖ Boudin Noir	15,50 €
❖ Boudin Poulet	15,50 €
❖ Boudin Hareng Saur	15,50 €
❖ Boudin de Lambi	17,50 €
❖ Boudin Végétarien	12,00 €

## Les Mini Brochettes

❖ Brochette de Bœuf au Saté	2,10 €
❖ Brochette de Poulet au Saté	2,00 €
❖ Brochette de Crevette Panko	2,10 €
❖ Brochette Saint Jacques et Chorizo	2,20 €
❖ Brochette de Légumes	1,50 €

- ❖ **Produit terre**
- ❖ **Produits mer**
- ❖ **Produit végétarien**