



Cocktail Fêtes de fin d'année

16 pièces/pers – 18,28€ HT/pers soit 20,10€ TTC/pers

11 bouchées salées :

2 canapés, 2 navettes, 4 bouchées classiques froides ou chaudes, 3 bouchées raffinées

Navette au choix (minimum 10 par sorte)

- Navette de crabe et passion
- Navette de viande des Grisons et chicons caramélisés
- Navette de Bray au lin et gelée de cidre
- Navette de chèvre frais de Canaples au miel
- Navette de Houmous de Pois cassé Picard et crevette au curcuma
- Navette de saumon fumé, beurre salé et laitue de mer
- Navette mousse de potiron et châtaignes grillées

Canapés au choix (minimum 10 par sorte)

- Canapé d'Antan, volaille, potimarron, châtaigne et airelle
- Canapé de saumon fumé, beurre salé et laitue de mer
- Canapé d'anchois et perle de poivron
- Canapé de magret fumé, compotée de pommes à la cannelle
- Canapé de Saint-Jacques, tapenade de potiron
- Canapé de rouget et crème de raifort
- Croquant de pain d'épices au foie gras et chutney de mangues

Bouchées classiques au choix (minimum 10 par sorte)

- Opéra de foie gras à la gelée d'Argousier de la Baie de Somme
- Sablé au parmesan, mousse de poivron et œuf de caille
- Sablés aux olives vertes, crème de mascarpone et câpres
- Tapas de cèpes et jambon de pays
- Wrap de saumon mariné à la citronnelle et gingembre
- Bagel de saumon aux aïelles, chèvre frais

Bouchées chaudes au choix (minimum 10 par sorte)

- Bouchée de gambas à la coco
- Gougère de patate douce à l'huile de truffe
- Soufflé de Sandre aux écrevisses
- Spéculoos de boudin noir à la banane
- Tatin d'escargots du Marquenterre à la pomme Vitelotte
- Faluche de pain en Œuf Cocotte au lard fumé
- Entremet cèpes et tomates confites
- Bouchée de Saint-Jacques, confit d'oignons nouveaux et morilles sur toast croustillant
- Bisteu Picard revisité pomme Vitelotte et oignons
- Briochette tartiflette
- Datte et pruneaux en habit de lard
- Cromesqui de Maroilles au cumin

Bouchées raffinées au choix (minimum 10 par sorte)

- Rouleau de Printemps au homard et légumes de notre maraîcher
- Œuf de caille au plat sur blinis et champignons à l'huile de truffes
- Zéphyr de pois gourmand, crème de raifort et coque
- Gravelax de cabillaud sur pomme de terre Vitelotte
- Macaron au foie gras
- Tataki de filet de bœuf mariné à la coriandre et à la citronnelle
- Cube de petits pois à la fleur de Bourrache
- Feuille de Nori, saumon fumé et œufs de saumon
- Maki de bœuf à la courgette marinée à l'origan
- Rose de Granny Smith et saumon fumé
- Zéphyr de carottes au Safran de la Baie de Somme, mousse estragon
- Maki de foie gras au chou vert
- Médaille de homard ketchup de mangue et fruits de la passion
- Lingot de légumes au Ratafia et fleurs fraîches

5 douceurs sucrées :

2 douceurs classiques et 3 douceurs raffinées

Douceurs classiques au choix (minimum 10 par sorte)

Mini buche hydromel ; biscuit pain d'épices, chiboust à l'hydromel et coulis abricot
Mini buche chocolat ; biscuit chocolat, crémeux vanille et mousse chocolat noir
Mini buche chocolat framboise
Cup cake au citron
Brioche perdue aux agrumes confits
Tartelette chocolat Tiramisu
Cheesecake aux épices douces
Tartelette Gourmande ; sablé breton, crémeux caramel, pommes caramélisées
Tartelette Coco ; sablé noix de coco, crème de citron vert
Tartelette nougatine, crème au beurre au café et poudre de Spéculoos
Financier au chocolat, ganache chocolat
Financier au coquelicot d'Albert, ganache chocolat
Tartelette bergamote et mandarines
Tartelette Victoria (mouseline ananas et ananas frais)
Baba à la Folie Douce de Thiérache

Douceurs raffinées au choix (minimum 10 par sorte)

Amaretto : biscuit et crème pistache, cerise Amarena
Pyramide mangue passion coco
Dôme noisette; succès noisette, crème praliné et noisette caramélisée
Petit marron déguisé en caramel
Boule de Noël à l'orange
Sablé pistache, sphère de vin chaud
Dôme mandarine passion
Macaron citron meringué
Macaron au nougat, crème de nougat et crémeux framboise
Mini Bounty chocolat et noix de coco
Mini entremet Samarien au macaron d'Amiens
Mini merveilleux à la cerise et chocolat noir
Mont Blanc au chocolat noir, crème de marron et meringue
Opéra au café
Mini Satin Coriandre; mousse chocolat blanc, framboise et coriandre

à partir de 10 personnes

Autres cocktails possibles :

Apéritif 8 pièces

Apéritif 12 pièces

Cocktail festif 18 ou 20 pièces

