

Carte des cocktails

• L'original •

Ce cocktail se compose de 12 pièces par personnes (9 pièces salées + 3 sucrées)

Partie 1

- Gougères au fromage, bruschetta variées, briochettes garnies, mini-mauricettes garnies, mini-clubs, mini-burgers.
- Pains surprises
- Kouglofs salés
- Brochettes en mélange.
- Toasts et blinis de la mer.

Partie 2

• Verrines et cuillers - exemples :

- Tartare de saumon au sésame
- Gaspacho de melon au gingembre
- Tartare aux trois tomates et nectarine
- Coleslaw au lait de coco et coriandre, poulet fumé
- Fraîcheur de poivrons aux framboises, chèvre frais
- Carpaccio de boeuf, parmesan
- Brouillade aux herbes fraîches
- Pannacotta de parmesan aux deux tomates
- Crème d'avocat, mozza di Buffala, saumon fumé
- Guacamole, brunoise de tomates et coriandre
- Crème de petits pois à la menthe
- Douceur de poivrons rouges et involtini
- Mousse de crabe et pomelo
- Rougail de tomates et oranges aux moules

.....

• Mignardises sucrées variées - exemples :

- Tartelettes aux fruits, macarons, opéra, mont-blanc, baba au rhum, mousse aux fruits,...
- Mini-verrines : Mousse au chocolat, salade de fruits frais, perles du Japon coco-mangue...

9 pièces salées + 3 sucrées

Prix / pers. TTC* L'Original : 17 €

6 pièces en partie 1 + 3 pièces en partie 2 + 3 mignardises sucrées

Versions - 12 pièces salées + 5 sucrées

Prix / pers. TTC* L'Original : 24 €

7 pièces en partie 1 + 5 pièces en partie 2 + 5 mignardises sucrées

Nous réalisons ce cocktail à partir de 14 personnes.
Il sera créé de manière harmonieuse selon les saisons

Nous réalisons également votre cocktail sur mesure et sur simple demande.

Carte des cocktails

• L'alsacien •

Ce cocktail se compose de 12 pièces par personnes (9 pièces salées + 3 sucrées)

Partie 1

- Bretzels
- Petits kouglofs au lard et oignons
- Petits pâtés en croûte
- Tartelettes à l'oignon
- Mini-mauricettes garnies
- Briochettes garnies
- Mini-clubs
- Croissants apéritifs alsaciens
- Mini-brochettes en hérisson

Partie chaude

- Mini-knacks, pain, moutarde
- Mini-galettes de pommes de terre et saumon au raifort
- Brochettes de volaille à l'aigre-douce

Partie 2

- Verrines et cuillers - exemples :
 - Bibeleskäs aux herbes et hareng
 - Cervelas-gruyère au carvi
 - Choucroute-pomme granny et saucisse au cumin
 - Lentilles béluga et truite fumée
 - Chou-blanc, ratte, lardons et noix
 - Crème de betterave à la moutarde et oeuf de caille
- Mignardises sucrées variées - exemples :
 - Tartelettes aux fruits, opéra, mont-blanc, baba au rhum, mousse aux fruits,...

9 pièces salées + 3 sucrées

Prix / pers. TTC* L'Alsacien : 16 €

6 pièces en partie 1 + 3 pièces en partie 2 + 3 mignardises sucrées

Versions - 12 pièces salées + 5 sucrées

Prix / pers. TTC* L'Alsacien : 23 €

7 pièces en partie 1 + 5 pièces en partie 2 + 5 mignardises sucrées

Nous réalisons ce cocktail à partir de 14 personnes.

Il sera créé de manière harmonieuse selon les saisons

Nous réalisons également votre cocktail sur mesure et sur simple demande.