

Cocktail dînatoire







Les Calanques de la Redonne

A partir de 25/30 personnes comprenant




La matière première, la mise à disposition des planchas, grill et wook, la présence d'un cuisinier (jusqu'à 50 pers) préparant les mets devant vos convives et en assurant le dressage sur cassolette. Un serveur pour 25/30 convives est indispensable au bon déroulement de la réception.

Vous composez ici votre première partie de cocktail en choisissant 8 pièces dans la liste suivante selon vos goûts et envies du moment. Ces pièces seront présentées à vos convives sur support mobile dans l'attente des animations du chef de cuisine.



- Mignardises salées

-  **La coquille bretonne** : Petite galette de polenta au cedrat mi confit jus garnie d'une mousse de crabe et st jacques rôtie.
-  **Olivade** : petit financier salé garni d'une tapenade d'olive noire et d'un pétale de tomate confite
-  **Le poiv'caille** : Mini moelleux au poivron garni d'une confiture de piquelos à l'Espelette et d'un demi-œuf de caille.
-  **Bagel de Provence** : Mini bagel à l'huile d'olive garni d'une mousseline de rascasse et de quelques œufs d'anchois.
-  **Les sardines du vieux port** : Mini cake au citron garni de rilette de sardine au fromage blanc et mini poivrons du Mexique.
-  **Les Balkans** : Mini pomme rate garnie d'une crème de caviar, surmonté d'un effiloché d'esturgeon fumé et saupoudrée de caviar « Petrossian » déshydraté.)






- Macarons salés

-  **Macaron au foie gras** : Macarons salés au curry garnis de foie gras, de magret de canard fumé et d'un écrasé de figues moelleuses
-  **Macaron de la mer** : Macarons salés à l'encre de seiche garnis crème de saumon, de dés de saumon fumé et de bille de wasabi
-  **Macaron iberico** : Macarons salés au poivron d'Espelette garni d'une crème de chorizo ibérique.

- Soleil levant




-  **Sushis revisités** : Riz japonais surmonté d'une mousse de wasabi et de perle de soja, le tout recouvert de lanières de poisson et crustacé frais selon le marché.
-  **Maki sushi de Provence** : Riz japonais enveloppé dans une feuille de nori et garni de tapenade et de confit de légumes

- Cuillères chinoise variées.








-  **L'italien** : Assortiment d'anti pasti présenté dans une mini cassolette (involtini au fromage, confit de légumes du soleil, parmesan affiné).
-  **Le pont du Gard** : Brandade de morue émulsionnée à l'huile d'olive accompagnant un moule mariné au safran et tomate.
-  **Le fondant ibérique** : Joue de porcelet ibérique cuit en basse température farcie de foie gras de canard sur une crème de topinambour à l'huile de truffe noire
-  **Filet de sole au « caviar » de Normandie** : rouleau de filet de sole cuite dans son jus sur compoté de poireau, sabayon au safran et œufs de hareng fumés.
-  **Carpaccio de la mer** : Mélange de saumon et de coquille saint Jacques frais mariné au citron et huile d'olive et aromatisé à l'aneth

Votre réception est lancée et votre chef de la soirée va cuisiner vos choix devant vos convives qui viendront se servir ou attendront les maitres d'hôtel qui leurs présenteront nos créations. Choisissez dans les différentes rubriques et composez votre repas.







Animation froide : 1 choix à faire

-  **Animation de découpe de saumon fumé** ou gravlax maison sur blinis à la crème double et toasts au beurre ½ sel.
-  **Animation de toast de foie gras** mi cuit de canard sur confiture d'oignons rouges
-  **Animation de découpe et dégustation de jambon** « Spécialité ibérique »

Animation TAPAS Provençaux : 3 choix à faire, (ces tapas seront présentés en cassolette et petites fourchettes)

-  **L'alpage** : Tortillas de pomme de terre et jambon cru des hautes alpes
-  **L'Estaque** : Confit d'oignon façon pissaladière, et filets d'anchois à la provençale
-  **Le Nîmois** : Effiloché de morue sur écrasée de pdt lié à l'huile d'ail brûlante et noix
-  **Le Sétois** : Sauté de poulpe et encornet au vin de l'Hérault sur salpicon d'artichaut.
-  **Le Lubéron** : Bille de fromage de chèvre frit sur un confit de légumes de l'arrière-pays.
-  **Le Niçois** : duxelles de champignon, tomate confite, basilic œuf de caille mi cuit.
-  **Le Corsica** : Bruccio à la mythe, figatelli et cédrat confit.




Pièces chaudes en animation friture : 2 choix à faire

-  **Mini nems au crabe et crevette** et sa sauce cacahuète
-  **Tempura de moule** au citron vert
-  **Bille d'accra de morue** et sa sauce rougail
-  **Mini samossa végétarien** à la cannelle
-  **Beignet de blanc de seiche** mariné à la persillade
-  **Tempura de légumes de saison** (fleur de courgette, courgettes jaunes, basilic, persil, ...)





Animations poêlées : 2 choix à faire

-  **Queues de gambas flambées au pastis** : grosses queues de gambas flambées au pastis et déglacées au pesto et crème.
-  **Risotto d'asperge au parmesan** : Riz italien Alborio cuit doucement avec un fond de volaille et garni de pointe d'asperges verts et de copeaux de parmesan Regiano
-  **Tajine d'agneau** : Mini tajine d'épaule d'agneau aux abricots sautée au moment surmontée d'un espuma de pomme de terre au siphon







Animations plancha : 2 choix à faire

-  **Brochette d'agneau Kefta** : Viande d'agneau et bœuf assaisonnées d'épice oriental et de coriandre fraîche présentées en brochette
-  **Brochette tahitienne** : cubes de saumon marinés au gingembre, citron vert et lait de coco.
-  **Brochettes de filet de bœuf au beurre de truffe** : cubes de filet mis en brochette avec une olive verte farcie de piment d'Espelette puis colorées au beurre de truffes noires.

Animations mini grill : 2 choix à faire

-  **Panini de saumon** : Mini pain à l'huile d'olive garni de fondue d'échalote, crème de ciboulette au yuzu, steak de saumon mi frais/mi fumé.
-  **Hamburger à la française** : Mini pain au sésame garni de viande de bœuf juste snacké, de magret fumé et d'une sauce béarnaise.
-  **Panini à l'indienne** : Petit pain rond garni de lanières de volaille marinées à l'indienne, d'oignon frit, de roquette et d'une sauce blanche.
-  **Burger de st jacques au citron** : Mini pain burger garni de fondue de poireau, carotte glacée au citron, noix de st jacques et sauce hollandaise

Animation sucrée : 3 choix à faire (desserts réalisés par le chef)

-  **Mini Crème caramel à la vanille bourbon**
-  **Mini savarin exotique à la mousse de Mangue**
-  **Tartelette au citron vert et basilic**
-  **Macarons sucrés variés**
-  **Mini tiramisu minute**
-  **Mousse de fraise sur salpicon de fraises fraîches au thé vert**

OPTIONS :

Cocktail champenois et cocktail de jus de fruits
Bar à huitre (3/4 huitres de l'étang de Thau/pers)
Remplacement du dessert cocktail par une pièce montée 3 choux
Pièce montée 2 choux avec nougatine
Remplacement du dessert cocktail par un entremet festif
Fontaine de chocolat chaud et ses fruits de saison et guimauves
Assortiment de cafés et thés
Location de verrerie cocktail (1 tumbler, 1 vin, 1 coupe)
Location de nappage de buffet blanche (pour table de 2.20m environ)
Location mange debout avec nappe stretch blanche

Prix par personne

A partir de
24,90 € HT

TVA 10%