

# FORMULE COCKTAIL

## Automne / hiver 2024/2025

Cocktail apéritif : 6 à 8 pièces par pers

Cocktail apéritif + entrée : 9 à 12 pièces par pers

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire : 14 à 22 pièces par pers (salé et sucré)

Minimum de commande 12 personnes

*Pour des raisons d'organisation et d'approvisionnement merci de commander au moins **une semaine à l'avance.***

-----

### **NOUVEAUTÉ !**

### **POUR L'APÉRITIF DE VOS FÊTES D'ANNIVERSAIRE :**

### **LE NUMBER CAKE SALÉ**

**MINIMUM DE COMMANDE 6 PERS PAR CHIFFRE**

**NUMBER CAKE ITALIEN : 5,50€ LA PART**

*Pain à focaccia maison, mousse au pesto vert, charcuteries, pickles de légumes et légumes confits*

**NUMBER CAKE GOURMAND : 6,50€ LA PART**

*Pain brioche maison, chutney de figue, poires confites dés de foie gras maison et magret séché*

**NUMBER CAKE VÉGÉTARIEN : 4,50€ LA PART**

*Pain à focaccia maison, mousse au curry, avocat, betterave Chioggia et légumes confits*



## PIÈCES COCKTAILS « SAVEUR »

### PIÈCES SALÉES FROIDES : 1,30€ ttc la pièce

#### VERRINES

Verrine mousse butternut et chantilly à la fève tonka (végé) (sans gluten)

Verrine bavaroise potiron, crumble noisette parmesan (végé)

Verrine Little Italy : (végé) (sans gluten)

(Mousse mascarpone parmesan, tomate confite maison et pesto vert)

Verrine lorraine :

(Panna cotta aux petits lardons, chantilly salée et oignons crispy)

#### BROCHETTES

Brochette tomme à l'italienne et tomate confite maison (végé) (sans gluten)

Brochette de légumes confits de saison (végan) (sans gluten) (sans lactose)

Brochette pomme de terre grenaille, tomme ail des ours et saucisse de Morteau (sans gluten)

Pic de poitrine de porc laqué et oignons crispy

Pic de poulet roulé aux herbes et crème de curry vert (sans gluten)

Brochette de Gambas thaï et chorizo (sans gluten)

Brochette de cabillaud au fenouil et lard grillé (sans gluten) (sans lactose)

#### MAURICETTES

Mauricette houmous et légumes confits de saison (végé) (sans lactose)

Mauricette mousse de chèvre lorrain et tomates confites maison (végé)

Mauricette bœuf confit et moutarde à l'ancienne

Mauricette crème de brie et petits lardons grillés

Mauricette rosette beurre et cornichons

Mauricette jambon lorrain et comté

Mauricette crème citron ciboulette et saumon fumé

## CLUBS SANDWICHS

### Pièces végétariennes

Club polaire betterave Chioggia et pesto (végé)

Club polaire forestier (végé)

Club polaire coppa et tomme à l'ail des ours

Club polaire guacamole d'avocat et saumon fumé

## AUTRES PIÈCES FROIDES

Tartelette ricotta et tomate confite maison (végé)

Wrap houmous et légumes de saison (végan) (sans lactose)

Carré feuilleté, bavaroise de petit pois et carotte glacée (végé)

Choux craquelin chèvre miel et noix (végé)

Macaron chèvre frais Lorrain et miel (végé) (sans gluten)

Focaccia maison tapenade d'olive et mozza bille (végé)

Focaccia maison mousse au curry et dés de poulet à la cacahuète

Tartelette mousse citron ciboulette et gambas rôtie

Crackers de parmesan, fromage frais au wasabi et cube de saumon

Crackers de parmesan fromage frais au pesto et tomate confite maison (végé)

Wrap au choix (façon kebab/ jambon-moutarde/poulet curry)

Focaccia maison fromage frais au citron et poulet tandoori

## PIÈCES SALÉES CHAUDES 1,30€ TTC la pièce

Cassolette fondue de poireaux et moules au curry (sans gluten)

Mini taquitos (nem de riz aux légumes) (végé)

Cassolette de risotto au vin rouge échalotes et comté (végé) (sans gluten)

Cannelé au fromage (végé)

Mini croque jambon mozzarella

Cannelé chèvre et chorizo

Mauricette façon raclette

Mini Parmentier de bœuf

Mini pizza du moment

## PIÈCES COCKTAILS «PRESTIGE»

### PIÈCES SALÉES FROIDES : 1,60€ ttc la pièce

Verrine panna cotta foie gras et chutney raisin et cube de pain

Pic gravelax de saumon et crème au yuzu (sans gluten)

Sucette de foie gras maison et nougatine (sans gluten)

Pic de tataki de thon et pointe de wasabi (sans gluten)

Verrine tartare de bœuf à l'italienne (sans gluten)

Brochette de cabillaud, saint jacques et lardon grillé (sans gluten) (sans lactose)

Tartelette chèvre frais lorrain et saumon

Cannelloni de bresaola, tomate confite au caramel balsamique (sans gluten) (sans lactose)

Macaron foie gras maison et piment d'Espelette (sans gluten)

Ceviche de dorade, mangue petit pois et citron (sans gluten)

Brochette de caille et légumes glacés (sans gluten) (sans lactose) (végé)

Bun's de foie gras maison et chutney mangue passion

### PIÈCES SALÉES CHAUDES : 1,60€ ttc la pièce

Profiteroles de Grenouilles persillées

Nem de ris de veau

Cassolette de pomme de terre façon périgourdine

Mini vol au vent de poulet aux morilles

Mini vol au vent végétarien (végé)

Cassolette de St Jacques sauce safranée

**PIÈCES LUNCH FROIDES : 2,80€ ttc la pièce**  
**2 À 3 fois plus gros qu'une pièce cocktail**

- Croissant pesto et tomate confite maison (végé)
- Mauricette mousse au pesto rouge et bresaola
- Brochette de cabillaud et butternut (sans gluten) (sans lactose)
- Bun's bresaola et champignons
- Brochette de magret de canard, comté et tomate confite (sans gluten)
- Club polaire guacamole d'avocat et saumon fumé
- Wrap jambon cru et roquette
- Tartare de langoustine exotique (sans gluten) (sans lactose)
- Club polaire chèvre frais lorrain et figue (végé)
- Brochette de dinde aux épices tandoori et patate douce confite (sans gluten) (sans lactose)
- Mauricette campagnarde
- Mauricette thon mayonnaise maison et crudités

**PIÈCES LUNCH CHAUDES : 2,80€ ttc la pièce**  
**2 À 3 fois plus gros qu'une pièce cocktail**

- Croissant jambon emmental
- Burger bœuf et cheddar
- Parmentier de veau
- Cassolette de risotto champignons et parmesan (végé) (sans gluten)

# PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

1,25€ ttc la pièce

## Les tartelettes :

Tartelette aux fruits de saison

Tartelette confit d'ananas et crémeux chocolat Dulcey\*

Tartelette citron meringuée

Tartelette façon bounty

Tartelette choco banane

Tartelette poire chocolat

Tartelette amandine, figue violette

Tartelette façon forêt noire

Tartelette façon M&M's

## Les St Pierre

(Biscuit meringué amandes et crème au beurre)

Mini St Pierre praliné

Mini St Pierre coco

Mini St Pierre pistache

## Les Opéra :

Opéra au café

Opéra coco chocolat

Opéra poire chocolat

Opéra fruits exotiques

## Les brownies :

Brownie au citron

Brownie pistache

Brownie chocolat coco

## Les autres pièces sucrées :

Cube coco (mousse coco biscuit chocolat glaçage coco)

Cube framboise (mousse framboise, biscuit pistache, glaçage choco blanc pistache)

Assortiment de choux craquelin

(vanille, chocolat, spéculos, hibiscus, coquelicot, pistache, café, amande, miel, sirop d'érable...)

Sucette de guimauve maison chocolat noir\* et coco

Cannelé bordelais

Assortiment de mini cookies

Assortiment de macarons

Mini financier au spéculos

Brochette de fruits frais

Nid de fourmis au chocolat\* (spécialité Arménienne)

\* chocolat Valrhona

*Nos fournisseurs locaux :*

*Œufs de poules élevées en plein air*  
**GAEC des Neiges à Varangéville**

*Bresaola maison : viande de bœuf*  
**GAEC des Neiges à Varangéville**

*Jambon*  
**Salaisons Bentz à Jarville**

*Fromage frais et fromages à pâte dure (tomme) :*  
**GAEC du Breuil à Deuxville**

*Fromage de chèvre*  
**GAEC des Caprine à Sommerviller**

*Farine : l'Épicerie d'Isa situé à Dombasle qui nous fournit la farine du moulin de Gangloff à Hangviller.*

*Légumes de saison BIO : « Les Jardins du Papi »*  
*à Varangéville*

*Pains :*  
*Boulangerie « Au bon pain de Valentin »*  
*à Varangéville*