

Apéritifs & Cocktails



L'EFFET PAPILLON





Pièces cocktail froides

Feuilleté maison "Papillon" à la tapenade noire (vegan)

Mini cannelé salé au poireaux et Gruyère, crème d'ail noir (VG)

Mini wrap de chou rouge mariné, chèvre frais et noix (VG)

Mini cake à la viande séchée du Valais et olives taggiasche

Mini wrap au pastrami, fromage frais et roquette

Brochette de crevette marinée au basilic thaï (GF/LF)

Tartelette de sarrasin, crème de butternut et pickles d'oignons rouges (vegan/GF)

Étoile de betterave Chioggia, miso et noix (VG/GF)

Brochette de betterave rôtie, féta et noix (VG/GF)

Gravelax de truite saumonée d'Isère, vinaigrette aux agrumes et gingembre (GF/LF)

Tarama de cabillaud maison, yuzu, toast de pain noir et perles de balsamique

Mini brochette de tofu laqué, radis Daikon et sésames noir (vegan/GF)

Meringue salée au Gruyère et filaments de viande séchées du Valais (GF)

Tartelette au romarin, champignons sauvages et crème d'ail noir (VG)

Tartelette à la crème de topinambours fumée, râpé de poutargue et pickles de moutarde

Mini club sandwich au poulet grillé, parmesan, crème de noisettes et légumes grillés

Tataki de bœuf teriyaki, wakamé et sésame noir (GF/LF)



Pièces cocktail chaudes:

Falafel et son yaourt à la menthe (VG)

Cube de polenta grillée champignons et Gruyère (VG)

Palet de panisse, harissa maison (vegan/GF)

Velouté de potimarron, éclats de châtaigne (VG/GF)

Accras de poissons aux herbes fraîches, mayonnaise au miel et au piment d'Espelette (LF)

Brochette de haut de cuisse de poulet, sauce bulldogs (GF/LF)

Mini pita à l'effiloché de bœuf et agneau

Cromesquis de canard à l'estragon, sauce aigrette

Mini burger de crabe, chou rouge mariné, mayonnaise curry et gingembre



Les bols du chef:

Les bols du chef sont des minis plats chauds plus copieux que des pièces cocktail. Ils sont servis au cours du cocktail avec une fourchette ou cuillère afin d'être dégustés facilement debout.

Noix de Saint-Jacques, crémeux de chou-fleur, émulsion de yuzu

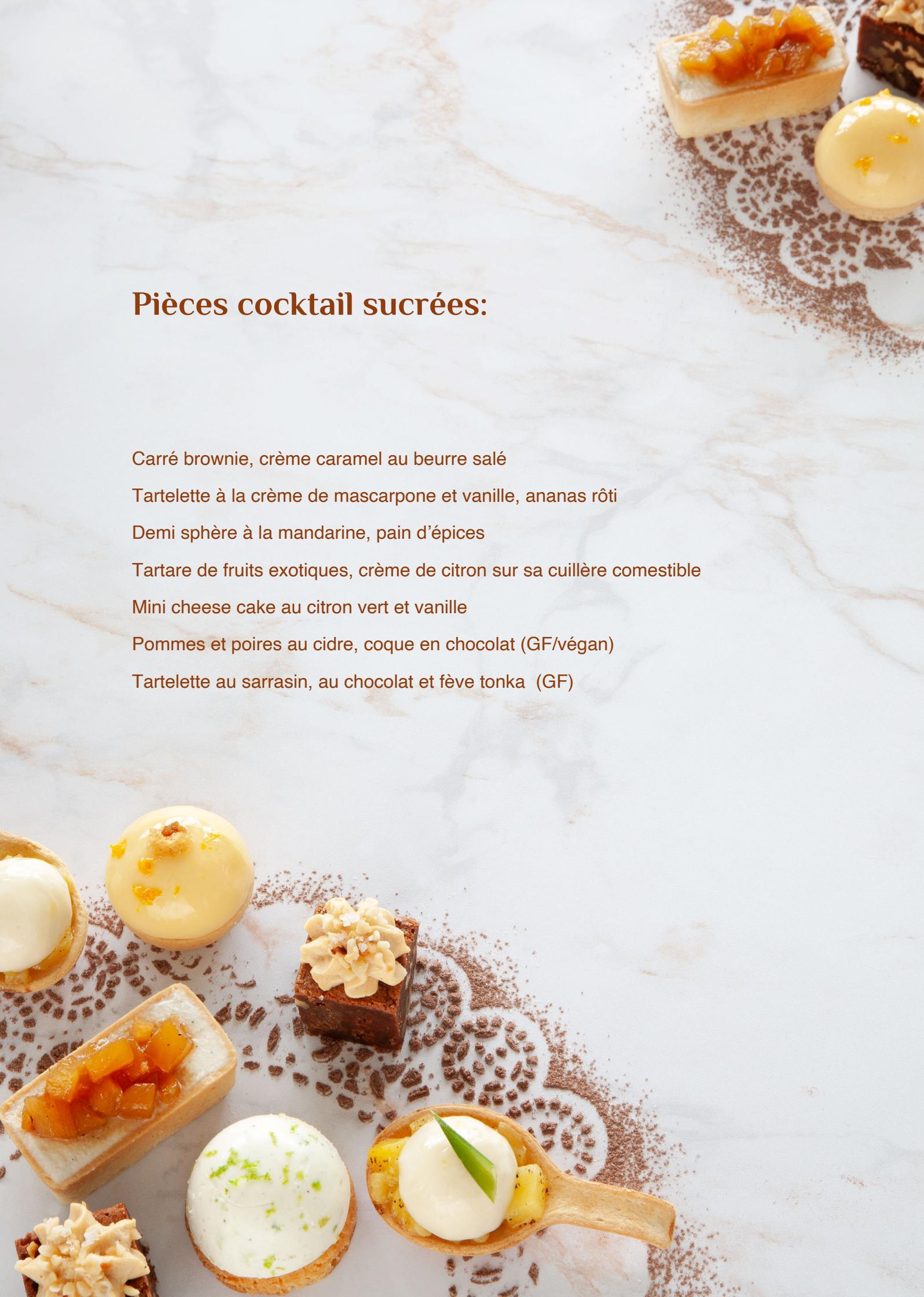
Langoustines rôties, bisque Thaï, fraîcheur printanière

Sot l'y laisse rôti, mousseline de pomme de terre, jus à la truffe

Cromesquis vegan, crémeux de céleri, jus végétal

Poulpe comme en Galice, écrasé de pomme de terre, jus au paprika fumé





Pièces cocktail sucrées:

Carré brownie, crème caramel au beurre salé

Tartelette à la crème de mascarpone et vanille, ananas rôti

Demi sphère à la mandarine, pain d'épices

Tartare de fruits exotiques, crème de citron sur sa cuillère comestible

Mini cheese cake au citron vert et vanille

Pommes et poires au cidre, coque en chocolat (GF/végan)

Tartelette au sarrasin, au chocolat et fève tonka (GF)

Organisation



Vous pouvez effectuer votre choix dans nos formules "toutes faites" ou créer votre propre cocktail sur mesure en choisissant les pièces à la carte. Nous cuisinons toujours autant de pièces cocktail (de chaque variété choisie) que de convives.

Merci de nous informer de votre choix de menu une semaine avant votre événement et du nombre définitif de convives au plus tard 72 heures avant votre événement.

Nous recommandons vivement la présence d'un ou plusieurs serveurs de notre équipe dès que votre choix se porte sur des pièces cocktail chaudes. Pour les livraisons simples et sans service, merci de prévoir suffisamment de place dans votre réfrigérateur pour assurer le maintien de la chaîne du froid de nos pièces cocktail jusqu'au moment de les servir.

Nous restons à votre entière disposition pour vous aider à établir votre menu. Nous avons à votre disposition une liste des allergènes. Des options sans gluten sont disponibles, n'hésitez pas à en parler au préalable à notre équipe. Nous ne garantissons pas le "sans traces" pour les allergènes.

GF: sans gluten

LF: sans lactose

VG: plat végétarien

Vegan: plat végane

GEL : contient de la gélatine de porc