



L'EFFET PAPILLON

Apéritifs & Cocktails





Pièces cocktail froides

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

Cannelé salé, algue nori, sésame et Gruyère (VG)

Tartelette à la crème d'asperges et citron confit, pollen de fleurs (VG)

Croustillant de basilic, crème de mozzarella, petits pois et fraises (VG)

Gaspacho de tomates et pastèque en verrine (Vegan / GF)

Tartare d'écrevisses en verrine, pomme verte et citron vert (LF/GF)

Verrine de moules, bouillon de carottes safranées (LF/GF)

Brochette de canard laqué rosé, sauce hoisin, gingembre et abricot (GF/LF)

Cube de truite pressée, coriandre toastée, citron vert et pickles (LF)

Wrap au pastrami roulé, fromage frais, moutarde douce et aneth

Wrap roulé à la feta, poivron confit, origan et piment d'Espelette (VG)

Meringue salée, crème fouettée au Gruyère, filaments de viande séchée (GF)

Tartelette sarrasin, crème de petits pois et menthe, pickles de radis (VG/GF)

Étoile de betterave, crème de cajou citronnée et herbes fraîches (VG/GF)

Club sandwich au poulet tzatziki, pain au charbon végétal

Pita croustillant, houmous d'artichaut, sumac et pickles (Vegan)

Rillettes de truite, poivre de Sichuan et graines de courges torréfiées

Brochette de pastèque rôtie, cubes de fromage de brebis et menthe (VG)



GF: sans gluten

LF: sans lactose

VG: plat végétarien

Vegan: plat végane

Pièces cocktail chaudes:

Pain bao vapeur, effiloché de volaille au gochujang, chou blanc

Sphère de Gruyère fondu, cumin et herbes (VG)

Burger d'écrevisses, mayonnaise Tonkatsu et chou rouge (LF)

Tenders de poulet pané aux corn flakes, sauce BBQ

Velouté de maïs, crumble au piment d'Espelette (VG)

Poitrine de veau confite 24 h, jus corsé au vin jaune et pickles de moutarde (LF/GF)

Chou-fleur rôti, laqué au sirop d'érable et aux sésames (Vegan)

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

Falafel vegan, dip de yaourt à la menthe (VG)

Sphère de bœuf et agneau, condiment aubergine (LF/GF)

Brochette d'aubergine rôtie au Miso (Vegan/GF)

GF: sans gluten

LF: sans lactose

VG: plat végétarien

Vegan: plat végane



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 mascarpone vanillée, myrtille fraîche

Demi-sphère à la fraise, compotée de rhubarbe

Moelleux coco-citron vert, gelée de fruits rouges

Coque en chocolat, coeur cerise (Vegan / GF)

Financier à l'abricot, crémeux à la verveine (GF)

Sablé breton et mousse de pêche blanche

Organisation



Vous pouvez 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.

Les prix sont exprimés par pièce, hors taxes et hors frais de livraison. La livraison est facturée CHF 50.- pour le canton de Genève.

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