

Le cocktail

Le chef vous propose une carte variée de pièces cocktail simples et raffinées: pour un apéritif rapide ou un cocktail dînatoire convivial et élégant autour de produits de saison.

Il faut compter pour un :

- **Cocktail simple**, 5-8 pièces par personne
- **Cocktail long**, 8 pièces par personne
- **Cocktail dînatoire**, à partir de 15 pièces par personne

Un cocktail sur mesure à personnaliser par vos soins avec nos conseils en tenant compte de votre budget et de vos envies. Voici une sélection de quelques-unes de nos pièces.

Les pièces salées simples

- **Panier de crudités de saison** : radis, carottes, tomates cerises multicolores, concombres, choux-fleurs accompagnés de tapenade, (noire et verte, de poivrons et de tomates confites) d'houmous, guacamole
- **Plaque de pizzas et quiches (pâte maison) à partager garnies et cuites par nos soins** : quiche lorraine, tomate moutarde à l'ancienne, légumes craquants de saison, courgettes marinées aux herbes, aux champignons forestiers, trois fromages, poireaux et crème, oignons et romarin, pissaladière (environ 40 mini parts)
- **Plateau de feuilletés à partager** : gougères au fromage, feuilletés olives vertes et noires, croissants au saumon, bouchées à l'anchois, tortillons au fromage, saucisses enrobées
- **Plateau de cake et moelleux** : cake aux olives, moelleux à la féta, cake à l'artichaut, cake aux légumes du soleil

Les pièces salées raffinées

- Petits pois au lard en verrine
- Gaspacho aux légumes estivaux
- Mousse d'avocat et miettes de surimi en verrine
- Tartare de saumon coupé au couteau, pomme granny
- Carpaccio de Noix de Saint-Jacques
- Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan
- Opéra de foie gras persillé
- Millefeuille de jambon cru, roquette et parmesan
- Magret de canard, comté et œuf de caille en pic's
- Tomate cerise, mozzarella marinée à l'huile d'olive et basilic en pic's
- Canapain foie gras de canard, chutney de figes
- Madeleine basilic et parmesan
- Tartelette caviar d'aubergine et légume confit
- Canapain au fromage frais, noix et confiture d'abricot
- Blinis au saumon fumé et guacamole
- Navette houmous et tomate séchée
- Pain bagnat (thon, œuf de caille, tomate cerise, olive noire et mayonnaise)
- Wraps aux légumes croquants façon chinoise
- Pain nordique au jambon truffé

Le cocktail

Les pièces chaudes traditionnelles

- Feuilletés aux morilles
- Pruneaux enrobés de lard
- Bouchées d'escargot au beurre de sauge
- Mini quiches (fourme de Montbrison, oignons, petits légumes)
- Petits moelleux de tomate au basilic
- Mini croissants au saumon fumé
- Mini boudins antillais

La Street Food

- Mini burger : viande de bœuf façon kefta, cheddar et oignons rouges
- Mini pita, volaille à l'orientale, sauce blanche
- Croque-monsieur : jambon ou volaille
- Bruschetta saumon gravlax
- Mix asiatique (nems, samoussas, crevette tempura...)
- Mini panini légumes, chèvre et tomate confite
- Mini hot dog, moutarde à l'ancienne

Atelier fromages de Région

Bûche du Pilat, fourme de Montbrison, tomme d'Yssingaux, rigotte fermière régionale (Saint-Héand), brique du Forez

Tous les fromages sont prédécoupés et accompagnés de divers petits pains artisanaux

Mignardises

Assortiment de mignardises : tartelettes aux fruits de saison, tartelettes au citron meringué et praline, moelleux aux framboises, entremets au deux chocolats, choux au caramel, macarons maison...

Assortiment de verrines gourmandes : crème brûlée, panacotta aux fruits rouges, mini salade de fruits...

Carte optionnelle

Pain surprise (terre ou mer), plaque pizzas et quiches, planche de charcuterie, plaque de tartes fines aux pommes....



Cocktail - Animation festive

Animation festif

Pour animer votre évènement, Toque et Gourmandise vous propose différentes animations culinaires. Nos animations conviviales et gourmandes régaleront vos hôtes et vous offriront un moment à la fois original et raffiné à votre réception.

Barbecue

- **Grillade du Chef devant vos convives :** godiveaux, merguez, travers de porc marinés aux épices, brochettes de volaille marinées, côtelettes de porc
- **Accompagnement grandes salades à partager:** Salade de tomate mozzarella et basilic, taboulé libanais, salade de pomme de terre échalotes, salade de pâtes multicolores au pesto parmesan et roquette, salade de boulgour façon taboulé à la menthe, salade de crudité de saison, salade César au poulet pané, salade d'endives bleu et noix, duo de melon et pastèque à la tomate séchée, melon au jambon de montagne, mâche tomate cerise et croûtons, macédoine et œuf dur

La Paëlla

- Cuisinée devant vos convives par un Chef. Coquillages, langoustines, fruits de mer, crevettes et moules, poulet (chorizo, en option), petits pois, poivrons, oignons, riz safrané
- Possibilité d'une paëlla aux poissons ou végétarienne sur demande

Plancha et Wok

Notre Chef vous fait découvrir au choix : des brochettes de bœuf, des brochettes de volailles marinées, des escalopines de saumon, des gambas, des noix de Saint-Jacques...et servies accompagnées de petites sauces

Le tout accompagné d'un véritable wok : julienne de légumes cuits et croquants, légèrement relevés, ratatouille, risotto.

Jambon cru à la découpe

Installé sur sa griffe en bois, notre chef découpera délicatement de fines tranches directement à vos convives.

Ils pourront également le déguster avec un pain gourmand et fin accompagné d'un filet d'huile d'olive et de condiments. Et en complément, une planche de charcuterie.

