

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** : gougère au fromage, feuilletés olives vertes et noires, croissant au saumon, bouchée à l'anchois, tortillon au fromage, saucisse enrobée
- **Plateau de cake et moelleux** : cake aux olives, moelleux à la fêta, 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 miette 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
- Bouchée d'escargot au beurre de sauge
- Mini quiche (fourme de Montbrison, oignons, petits légumes)
- Petit moelleux de tomate au basilic
- Mini croissant au saumon fumé
- Mini boudin 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'Yssingeaux, 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...



Cocktail Lunch froid

A déguster debout



Plateau d'apéritif en circulation (4 pièces par personne)

- Brochettes de tomate cerise, mozzarella et olive
- Croustades caviar d'aubergine et légumes confits
- Wraps aux légumes grillés, concassé de tomate et guacamole
- Pain suédois au jambon à la truffe
- Canapés tapenade maison et tomate séchée
- Millefeuille de ratatouille de saison
- Melon et tomate séchée en verrine...

Pizzas (pâte maison) et tartelette à partager garnies et cuites par nos soins

- Pizzas tomate et mozzarella
- Tartelettes courgettes marinées aux herbes
- Pissaladières

Planches et plateaux

- **Planche de charcuterie de région et d'ailleurs** : jambon cru, coppa, pâté de campagne, lomo, pavé au poivre, caillette...
- Pâté croûte Richelieu accompagné de pickles et beurre
- **Plateaux de viandes froides et ses condiments** : filet mignon de porc au thym et à la moutarde, rôti de veau, suprême de poulet cuit sans son bouillon de sauge, rôti de porc moutarde à l'ancienne, rôti de veau...
- **Plateaux de poissons et ses sauces** : duo de saumon et saumon fumé, terrines de Saint-Jacques, dos de cabillaud froid...

Plateau de fromages affinés

Bûche du Pilat, Fourme de Montbrisson, Tomme Yssingaux, la Brique du Forez, chèvre de Saint Héand...

Les gourmandises du Chef

- Fromage blanc, son coulis de fruits rouge et fraise
- Mousse au chocolat maison
- Tartelette aux fruits de saison
- Tarte tatin aux pommes
- Salade de fruits frais
- Panna cotta aux fruits rouges

Cocktail Lunch chaud

A déguster debout



Plateau d'apéritif en circulation (4 pièces par personne)

- Brochettes de tomate cerise, mozzarella et olive
- Croustade caviar d'aubergine et légumes confits
- Wraps aux légumes grillés, concassé de tomate et guacamole
- Pain suédois au jambon à la truffe
- Canapé tapenade maison et tomate séchée
- Millefeuille de ratatouille de saison
- Melon et tomates séchées en verrine...

Pizzas (pâte maison) et tartelette à partager garnies et cuites par nos soins

- Pizzas tomate et mozzarella
- Quiches Lorraine
- Tartelettes courgettes marinées aux herbes
- Pissaladière

Plats chauds individuels

- Nouilles chinoise aux poireaux, effilochés de carottes et pois gourmand
- Filet de veau, semoule safranée aux raisins
- Mini quenelle nature, sauce homardine et riz basmati
- Pavé de saumon, ratatouille de saison
- Fricassé de volaille façon indienne et riz basmati
- Cœur de merlu au pesto et mijoté de légumes de saison frais
- Cassolette de fruits de mer et rive safranée du Forez, chèvre de Saint Héand...

Plateau de fromages affinés

Bûche du Pilat, Fourme de Montbrisson, Tomme Yssingaux, la Brique du Forez, chèvre de Saint Héand...

Les gourmandises du Chef

- Fromage blanc, son coulis de fruits rouge et fraise
- Mousse au chocolat Maison
- Tartelette aux fruits de saison
- Tarte tatin aux pommes
- Salade de fruits frais
- Panna cotta aux fruits rouges

Tous nos plats sont accompagnés de pain de campagne tranché (boulangerie artisanale)



Cocktail - Animation festive

Animation festif

Pour animer votre événement, Toque et Gourmandise vous propose différentes animations culinaires. Nos animations gourmandes régaleront vos convives et offriront un moment original et convivial à votre réception.

Plancha et Wok

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

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

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.

Bar à huîtres et crevettes

Huître (Isigny, Normandie...selon arrivage), accompagnée de vinaigre, échalotes ciselées et quartier de citron & crevettes décortiquées, mayonnaise maison.

En accompagnement du pain aux céréales et beurre barate.

Plat chaud en Chafing Dish

Quelques exemples

- Brochettes de lotte à la chermoula, Saint-Jacques et tomates cerise
- Brochettes de saucisson pistaché et pommes de terre ratte
- Ravioles de Royan parsemées de parmesan

Foie gras mi cuit Maison

Découvrez un foie gras mi-cuit nature aux abricots moelleux épicés et aromatisés à l'armagnac... Ils pourront également les déguster avec un pain brioché, toasté et sa confiture de saison ou son chutney d'oignons maison.

Foie gras poêlé sur une plancha

Découvrez un foie gras juste poêlé au sel de Guérande sur une plancha. Servi sur pain d'épice.

Cocktail - Animation festive

Barbecue

- **Grillade du Chef devant vos convives** : godiveaux, merguez, travers de porc mariné aux épices, brochette de volaille marinée, côtelette 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 Paella

- Cuisiné 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 au poisson ou végétarienne sur demande

