

# 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...

**Toque & Gourmandise**  
TRAITEUR D'ÉVÉNEMENTS



# 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

