Découvrez notre carte cocktail, toute en subtilité et volupté. Pour les plus gourmands vous dégusterez nos mini plats aux saveurs innovantes et serez enchantés par nos pièces sucrées toutes en douceur.

CARTE COCKTAIL

Nos buffets cocktail se déclinent de mille et une façon ! Personnalisables ou simplement authentiques, laissez-vous guider pour faire de votre buffet un moment d'exception.

~

COCKTAIL APERITIF

DURÉE ESTIMÉE
30MN A 1H

6 PIÈCES
À PARTIR DE 9.60€ HT
PAR CONVIVE

≈

COCKTAIL GOURMAND

DURÉE ESTIMÉE
1H À 2H

10 PIÈCES
À PARTIR DE 16.90€ HT
PAR CONVIVE

≋

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

DURÉE ESTIMÉE
3H À 4H

20 PIÈCES
À PARTIR DE 27.50€ HT
PAR CONVIVE

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à contact@rivegauchereception.fr

~

NOTRE CARTE COCKTAIL EST RÉALISÉE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS DE SAISON QUI APPORTENT SAVEURS. TEXTURES. ODEURS & COULEURS AUX RECETTES TRADITIONNELLES OU REVISITÉES DE NOTRE CHEF JÉRÉMY MICHEL.

LES PIÈCES DU BOULANGER

Focaccia crème de pesto, émincé de jambon de Pays

Mousse de foie gras de canard Maison Rive Gauche, pain d'épices & chutney de fruits

Focaccia crème d'herbes fraîches, saumon légèrement fumé

Club ratatouille au thym, caviar d'aubergine, légumes confits (V)

Briochain de volaille, sel fumé & agar de poire

Macarons salés de fabrication artisanale - tomate basilic, chèvre miel, foie gras figues

Navette rillette de saumon, aneth, citron vert

Mille feuilles pain noir, crémeux de foie gras & figue

Mini croque Monsieur jambon fromage I PIÈCE CHAUDE

Mini cheeseburgers, cheddar & sauce oignon I PIÈCE CHAUDE

ENTRE TERRE & MER

Lingot volaille kappa & coco ÉTÉ

Lingot volaille kappa & champignon HIVER

Tartelette magret fumé, orange & feuille d'or

Carpaccio de boeuf, pesto vert & copeaux de Parmigiano Reggiano

Pomme grenaille, crème raifort, émincé de saumon fumé, aneth fraîche & baies roses

Pic de canard, mangue au piment d'Espelette & sauce au miel d'Acacia

Ceviche de noix de Saint Jacques, huile de vanille & poivre de Kampot

Verrine de crabe, gingembre & pomme Granny Smith, citron

Samoussa de canard français
PIÈCE CHAUDE

Tartelette de pétoncle au homard bleu, compotée de poire
PIÈCE CHAUDE

LES PLANCHES

PAIN DE NOTRE ARTISAN BOULANGER INCLUS

Plateau de charcuterie fine, IGP, finement sélectionnée
Fines tranches et chiffonnades 60gr/pers.
PLATEAU DE 15 CONVIVES

Plateau de fromages grands crus, IGP, finement sélectionnés
Fromages entiers 60gr/pers.
PLATEAU DE 15 CONVIVES

LES GOURMANDES

équivalent 3 ou 4 pièces
100gr /pers.

Risoni, petits pois frais, haricots verts, émincé courgettes & carottes, sauce Xérès (V) ÉTÉ

Mijoté de légumes de saison, riz thaï, sauce curry coco (V) ÉTÉ

Suprême de volaille, riz aux amandes torréfiées, sauce ananas curry ÉTÉ

Dos de cabillaud, fenouil braisé, haricots verts persillade, sauce citron confit ÉTÉ

Parmentier de canard, mousseline de patate douce HIVER

Salade de risoni, crevette, Granny Smith, céleri & huile fumée HIVER

Tajine de légumes, semoule fine aux fruits secs (V) HIVER

Volaille française, huile de vanille, poêlée de pommes de terre grenaille, champignons & sauce au vin blanc HIVER

Dos de cabillaud, ratatouille à l'ancienne, riz aux herbes & beurre blanc HIVER

COTÉ SALÉ...

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à contact@rivegauchereception.fr

(V) Pièces végétariennes

COCKTAIL SALÉ

L'ARDOISE DE L'AFFINEUR

Demi-sphère de raisin chèvre

Roulé de courgette au chèvre & miel de lavande

Navette crème parmesan & légumes grillés

Crackers parmesan, dôme de chèvre & compotée d'oignon rouge

Pain aux noix, mousse de roquefort, chutney de poires & son cerneau

~

EMBARQUEZ POUR UNE CROISIÈRE CULINAIRE
OÙ L'ESTHÉTIQUE EST AU SERVICE DU GOÛT

L'INSTANT PRIMEUR

Tonnelet de carotte, pickles navet Daïkon, brunoise de courgette crème cumin

Pince de légumes de saison, feuille de Nori, déglacés au soja & coriandre

Tonnelet de ratte, duxelles de champignons & crème aux herbes

Roulé de printemps crevettes marinées au citron

Pâtisson jaune crème de sésame

Jardinière de légumes de saison, sauce Rive Gauche
EQUIVALENT 2 PIÈCES

Verrine de melon charentais, pastèque, féta, herbes fraîches
ÉTÉ

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à contact@rivegauchereception.fr

Pièces végétariennes

COTÉ SUCRÉ

~

PASSION SUCRÉE.
POUR UN VOYAGE AU PAYS DES SENS

AUTOUR DU CHOCOLAT

Palet chocolat intense,
feuille d'or

Opéra chocolat café
Biscuit joconde, punch café, ganache chocolat, crème au beurre café

Palet chocolat façon snickers

L'INSTANT FRAÎCHEUR

Brochette de fruits frais
de saison

Verrine de fruits frais
de saison

MACARONS RIVE GAUCHE

Fabrication artisanale

- Vanille de Madagascar
- Caramel beurre salé
- Chocolat
- Framboise
- Pistache
- Mandarine pomme caramélisée COLLECTION HIVER
- Myrtille violette COLLECTION HIVER
- Menthe citron vert COLLECTION ÉTÉ
- Rose COLLECTION ÉTÉ

LES RECETTES PÂTISSIÈRES

Cannelés bouchée

Mini Calissons assortis

Mini tropézienne
Brioche moelleuse, crème mousseline & sucre perlé

Tartelette citron meringuée
Crème de citron & meringue fondante

Panaché de choux
Crème pâtissière, chocolat, caramel, vanille, framboise, citron & pistache

Mini baba mojito
Baba au rhum citron vert, crémeux mojito à la menthe

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à contact@rivegauchereception.fr