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 IH À 2H IO 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

~

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

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

Club ratatouille au thym, caviar d'aubergine, légumes confits 🕙

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

Mini croque Monsieur jambon fromage I PIÈCE CHAUDE

Mini cheeseburgers, cheddar & sauce oignon I PIÈCE CHAUDE

Focaccia crème d'herbes fraîches, saumon légèrement fumé

Briochain de volaille, sel fumé & agar de poire

Navette rillette de saumon, aneth, citron vert

Mille feuilles pain noir, crémeux de foie gras & figue



ENTRE TERRE & MER

Carpaccio de boeuf, pesto vert & copeaux de Parmigiano Reggiano

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

Verrine de crabe, gingembre & pomme Granny Smith, citron

Pic de saumon kappa & yuzu

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

Tartelette magret fumé, orange & feuille d'or

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

Lingot volaille kappa & champignon



LES PLANCHES équivalent 3 pièces

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

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

PLATEAU DE 15 CONVIVES



LES GOURMANDES

équivalent 3 pièces

Parmentier de canard, mousseline de patate douce HIVER

Tajine de légumes, semoule fine aux fruits secs 🕙

Mignon de porc, poêlée forestière, panais & sauce estragon 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

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

Samoussa de canard français PIÈCE CHAUDE

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

Gambas, poivre Kampot, ananas caramélisé

Risoni, petits pois frais, haricots verts, émincé courgettes & carottes, sauce Xérès @ ETE

Mijoté de légumes de saison, riz thaï, sauce curry coco @ ÉTÉ

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

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







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 🕙

CKTAIL SALÉ



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



L'INSTANT PRIMEUR

Roulé de printemps crevettes marinées au citron

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

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

Jardinière de légumes de saison, sauce Rive Gauche @ EOUIVALENT 2 PIÈCES Jardinière de légumes de saison en duo - sauce à part

EQUIVALENT 2 PIÈCES

Tonnelet de ratte, duxelles de champignons & crème aux herbes 🕙

Pâtisson jaune crème de sésame 🖗

AUTOUR DU CHOCOLAT

Palet chocolat intense, feuille d'or

Palet chocolat façon snickers

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



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

PASSION SUCRÉE. POUR UN VOYAGE AU PAYS DES SENS





LES RECETTES PÂTISSIÈRES

Tartelette citron meringuée Crème de citron & meringue fondante

Panaché de choux Crème pâtissière, chocolat, caramel, vanille, framboise, citron & pistache Mini tropézienne Brioche moelleuse, crème mousseline & sucre perlé

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

COTÉ SUCRÉ