

Découvrez notre carte cocktail, toute en subtilité et volupté.
Nos mini plats aux saveurs innovantes et nos pièces gourmandes juste irrésistibles.
Laissez-vous enchanter 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 9.90€ 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 27.90€ 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

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 | **VEG**

Briochain de volaille, sel fumé
 & agar de poire

Macarons salés de fabrication
 artisanale - Tomate basilic -
 Chèvre miel - Cèpes

Madeleine au pesto, tomate
 cerise & piment d'Espelette

Navette rilette de saumon,
 aneth, citron vert

Mini croque Monsieur jambon
 fromage | **PIÈCE CHAUDE**

Mini cheeseburgers, cheddar
 & sauce oignon | **PIÈCE CHAUDE**



ENTRE TERRE & MER

Tartelette magret fumé,
 compotée d'oignons, gelée
 d'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

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

Samoussa de canard français
 | **PIÈCE CHAUDE**



LES GOURMANDES

ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Wrap fraîcheur - juliennes de
 légumes, coriandre, beurre
 d'herbes fraîches, feuille de
 nori, roquette

Mauricette pain bretzel - coppa
 fumée, ciboulette, pesto vert

Club ratatouille gourmand -
 caviar d'aubergine, légumes
 confits, thym

Club nordique au saumon -
 beurre de curry, pomme Granny
 roquette



LES MINI-PLATS

ÉQUIVALENT 3 PIÈCES
 100GR /PERS.

ÉTÉ Risoni, petits pois frais,
 haricots verts, émincé de
 courgettes & carottes, sauce
 Xérès | **VEG**

ÉTÉ Mijoté de légumes de saison,
 riz thaï, sauce curry coco | **VEG**

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

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

HIVER Parmentier de canard,
 mousseline de patate douce
 | **PIÈCE CHAUDE**

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

HIVER Tajine de légumes, semoule
 fine aux fruits secs | **VEG**

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



COTÉ SALÉ...



L'ARDOISE DE L'AFFINEUR

Demi-sphère de raisin chèvre | VEG

Roulé de courgette au chèvre & miel de lavande | VEG

Navette crème parmesan & légumes grillés | VEG

Crackers parmesan, dôme de chèvre & compotée d'oignons rouges | VEG

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



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 | VEG

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

Roulé de printemps, pomme Grany, crevettes marinées au citron

Corbeille de légumes croquants - carotte, tomate, concombre & radis | Crème d'herbes & sauce cocktail Rive Gauche
CORBEILLE DE 15 CONVIVES

LES PLANCHES

PAIN TRANCHÉ DE NOTRE ARTISAN
BOULANGER INCLUS

Plateau de charcuterie fine, IGP, finement sélectionnée - Coppa fumée, Seranno, Chorizo, Rosette & Gressins 60gr/pers.
PLATEAU DE 15 CONVIVES

Plateau de fromages grands crus, IGP, finement sélectionnés
Fromages entiers - Brie de Maux, Brebis, Comté 24 mois, Cerise noire 60gr/pers.
PLATEAU DE 15 CONVIVES

COCKTAIL SAÏÉ

LES TOUT CHOCOLAT

ÉQUIVALENT 0,5 PIÈCE

Mini Palet chocolat intense, feuille d'or

Mini palet chocolat intense façon snickers



L'INSTANT FRAÎCHEUR

Brochette de fruits frais de saison

Corbeille de fruits frais de saison

CORBEILLE DE 20 CONVIVES

MACARONS RIVE GAUCHE

Fabrication artisanale

- * Vanille de Madagascar
- * Caramel beurre salé
- * Chocolat
- * Framboise
- * Pistache
- * Orange sanguine Pain d'épices
COLLECTION HIVER
- * Myrtille violette COLLECTION HIVER
- * Menthe citron vert COLLECTION ÉTÉ
- * Rose COLLECTION ÉTÉ

~
PASSION SUCRÉE.
POUR UN VOYAGE AU PAYS DES SENS



LES COQUETTES

Cannelés bouchée

Mini tropézienne

Brioche moelleuse, crème mousseline & sucre perlé

Tartelette citron meringuée
Crème de citron & meringue fondante

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

LES MERVEILLEUSES

Choux craquelin assortis - vanille, framboise, pistache

Paris-Brest - praliné, amandes, noisettes

Tartelette aux fruits de saison

COTÉ SUCRÉ

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