

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

Briochain de volaille, beurre
d'épice indienne

Focaccia crème d'herbes
fraîches, saumon légèrement
fumé

Club ratatouille au thym,
caviar d'aubergine, légumes
confits **I VEG**

Club grec Tzatziki, tomates
confites et olives **I VEG**

Focaccia crevette marinée et
guacamole

Madeleine au pesto, tomate
cerise & piment d'Espelette

Macarons salés de fabrication
artisanale - Tomate basilic -
Chèvre miel - Cèpes **I VEG**

Navette rillette de saumon,
aneth, citron vert

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

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



ENTRE TERRE & MER

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

Carpaccio de boeuf, pesto
vert & copeaux de Parmigiano
Reggiano

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

Mille feuilles pain noir crémeux
de foie gras et figue

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

Choux comté et caviar
d'aubergine **I PIÈCE CHAUDE I VEG**

Samoussa de canard français
I PIÈCE CHAUDE



LES GOURMANDES

ÉQUIVALENT 2 PIÈCES

Wrap fraîcheur - julienne de
légumes, coriandre, beurre
d'herbes fraîches, feuille de
nori, roquette **I VEG**

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

Mauricette pain bretzel - coppa
fumée, ciboulette, pesto vert

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

Club New York, crème de
menthe, savora, bœuf séché,
roquette



LES MINI-PLATS

ÉQUIVALENT 3 PIÈCES
100GR /PERS.

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

ÉTÉ Mijoté de légumes de saison,
riz thaï, sauce curry coco **I 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
I PIÈCE CHAUDE

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

HIVER Tajine de légumes, semoule
fine aux fruits secs **I 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...

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



COCKTAIL SALE



L'ARDOISE DE L'AFFINEUR

Roulé de courgette au chèvre & miel de lavande **I VEG**

Demi-sphère de raisin chèvre **I VEG**

Navette crème parmesan & légumes grillés **I VEG**

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



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



L'INSTANT PRIMEUR

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

Pic de légumes à la grecque **I VEG**

Choux de légumes **I 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

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 financier

Mini Paris-Brest - praliné, amandes, noisettes

Mini madeleine de Commercys

Tartelette citron meringuée
Crème de citron & meringue fondante

Mini tropézienne
Brioche moelleuse, crème mousseline & sucre perlé

LES MERVEILLEUSES

Tartelette aux fruits de saison

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

Apple pie revisité - pommes pochées gourmandes, cannelle, streusel doré et croustillant

Panaché de choux - crème pâtissière, chocolat, caramel, vanille, framboise, citron, pistache

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

COTÉ SUCRÉ