

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 **I VEG**

Briochain de volaille, beurre  
d'épice indienne

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

Madeleine au pesto, tomate  
cerise & piment d'Espelette

Focaccia crevette marinée et  
guacamole

Navette rillette de saumon,  
aneth, citron vert

Club à la grecque Tzatziki, to-  
mates confites et olives **I VEG**

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

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



## ENTRE TERRE & MER

Mille feuilles pain noir crémeux  
de foie gras et figue r

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

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

Mauricette pain bretzel - coppa  
fumée, ciboulette, pesto vert

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

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

Club New York, crème de men-  
the, xxx, 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](mailto:contact@rivegauchereception.fr)



# COCKTAIL SALE



## L'ARDOISE DE L'AFFINEUR

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

Roulé de courgette au chèvre & miel de lavande **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

Choux de légumes **I VEG**

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

Roulé de printemps, pomme Grany, crevettes marinées au citron

Pic de légumes à la grecque **I VEG**

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

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à [contact@rivegauchereception.fr](mailto:contact@rivegauchereception.fr)

## 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

Mini Paris-Brest - praliné,  
amandes, noisettes

Tartelette aux fruits de saison

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

Mini financier

Mini madeleine de Commercy

# COTÉ SUCRÉ

Commandez au 09 82 31 40 40 ou par email à [contact@rivegauchereception.fr](mailto:contact@rivegauchereception.fr)