

**CARRE MIE SAVEURS**

Cajun de volaille aux épices Louisiane  
 Sainte Maure cendré aux aubergines marinées  
 Tarama fumé à l'aneth et baie rose  
 Rougail d'Anchois, salade d'herbes et tomates  
 Rougail d'artichauts à l'huile d'olive parmesan et copeau de Bresaola  
 Agneau caramélisé au miel de cumin, Houmous et datte

**CARRE MIE AMOR**

Fondant de poireaux et Maquereau poivre au vin de Bourgogne  
 Effeillé de saumon à la Parisienne, jeunes pousses parfumées  
 Coque de chèvre frais aux pruneaux et pistache  
 Pomponnette de Granny Smith au Roquefort et pavé d'Agneau poêlé  
 Savarin de chèvre frais, vinaigrette de betterave  
 Dos de daurade rôtie, mini ratatouille parfumée au basilic  
 Lanière de Concombre, Riz Japonais Saumon mariné à la Badiane

**CROQUANTS FRAÎCHEUR**

Carotte Tagine de Volaille au Pruneau  
 Carotte Caraïbe Ecrevisse et roquette poivrée  
 Carotte, rougail de Chorizo Maquereau au Poivre noir  
 Mini poivron rouge farci au chutney de fruits secs  
 Mini poivron rouge farci chiquetaille de Truite de mer  
 Navet confit au miel Sainte Maure crémeux  
 Fagotin de légumes, lanière de Serrano à l'huile de noix  
 Courgette des maraîchers Sardines  
 Courgette à la tomate concassée, Chèvre frais parfumé à l'estragon  
 Ti' Concombre comme au Antilles

**COQUETIERS DE GRENAILLES**

Florentine aux épinards crémeux, copeaux de Parmesan  
 Tajine de poulet au citron confit et olives noires  
 Raifort à la crème, dentelle de Saumon fumé et concombre  
 Jambon braisé Gribiche au persil et cornichons  
 Fraîcheur d'asperge et fèves parfumé au basilic, copeau de Parmesan  
 Hareng à l'huile aux deux pommes

**CRÊP'RIZ**

Poire, Roquette et Fourme d'Ambert au Canard fumé  
 Duo de melon et Pastèque au Jambon d'Auvergne parfumé à la Menthe  
 Crevette salade de Fenouil et Céleri au Pamplermousse rose  
 Volaille Souvenir d'Asie Coriandre et Sésame  
 Asian Noodles carotte pois gourmand graines de sésame et soja

**MES GOURMANDISES**

Roulade de Coppa et d'aubergine aux poivrons doux  
 Demi-poire de Chine caramélisée, Miettes de Roquefort  
 Oignon nacré au miel, barigoule de légumes au Parmesan  
 Rocamadour, chips de céleri et Bresaola  
 Cornet de Bresaola à la ricotta poivrée et ciboulette  
 Galette de Riz roulée au Bœuf aux cinq parfums façon Thai  
 Mille-feuille de Sarrasin, crème de raifort et œuf de hareng  
 Ruban de Concombre, Gravelax de Saumon et Œuf de Caille  
 Maki de Riz Coco Crêpe de Sarrasin au Thon rouge  
 Roulé de Crêpe de Sarrasin tartare d'Algues Wakamé au Saumon fumé  
 Polenta au Curry, crème de petits pois, poulet laqué aux sept épices

**PASTA "TUBES"**

Artichauts, Bresaola, Parmesan  
 Tajine de Volaille Pruneaux et Coriandre  
 Tomate Pesto, Germes de saison, copeaux de Parmesan  
 Effeillé de Morue façon Brandade aux Olives et Poivrons rouges, Emulsion d'Herbes

**ROLLING EGGS**

Saveurs Orientales à l'Agneau  
 Marine au Crabe parfumé à l'Anis  
 Andalouse au Chorizo  
 Croque Légumes du Jardinier

**CAKES & SAVEURS**

Olives noires, Bille de Mozzarella, Tomate Caserta basilic  
 Anchois, Légumes Anti pasti copeau de Parmesan  
 Cumin Crème de Pois chiche, Carotte sifflé, noisette d'Agneau

**MINI BROCHETTES GARDEN**

Concombre, Radis noir et Cube de Saumon fumé Moutarde suédoise  
 Billes Tomate cerise et Mozzarella au basilic  
 Poireau à la vapeur à l'Ecrevisse à l'ail mariné  
 Poivrons rouge mariné au vinaigre de riz, Sainte Maure  
 Frais lamelle de pois Gourmand  
 Artichaut poivrade, Bresaola et basilic comme un carpaccio

**MINI BROCHETTES BAMBOU**

Saveurs Italiennes : courgette, roulé de jambon et fromage, tomate séchée  
 Pomme verte et barquette de Céleri, Pomelos au King Crabe  
 huile d'olives fruitées noires  
 Gambas en surprise, pois gourmands à l'huile d'olive

**MINI SANDWICHES SUEDOIS**

Poulet Mimosa Coleslaw  
 Bœuf mimolette iceberg à la moutarde de Meaux  
 Gravelax de Saumon fumé au concombre  
 Genovese : Mozzarella, Bresaola, tapenade d'olive noire, tomate, Roquette au Pesto

**ROLLER PICS**

Le Caesar : Dinde fumée, Guacamole, Roquette, Tomate et Parmesan  
 Le Club BBQ : Dinde fumée, Bacon grillé, Cheddar, Tomate, Oignons rouges, Roquette  
 L'Albacore : Thon, Choux chinois au curry, germes de poireaux, Thon cru au sésame  
 Le Végétarien : Roquette, pignons de pin, tomate au chèvre  
 L'Indien : Poulet grillé sauce au curry, cheddar tomate amande effilé, raisin sec salade iceberg  
 Le Provençal : Roquette, Mozzarella, tapenade et tomate galette épinard

**CHINOISERIES**

(Servies dans une cuillère chinoise)  
 Filet de Rouget à la Plancha, Caponatta d'Aubergine au vinaigre Balsamique  
 Lamelle de Bœuf épices Thai, Légumes sautés façon Wok  
 Carpaccio de Bœuf, salade de Fenouil

**VERRINES MARAÎCHERES**

Gaspacho épicé au piment d'Espelette, dès de Concombres  
 mousse de Broccio au thym  
 Crème de Parmesan émulsion de Roquette chips de Jambon Ibérique Gressin aux Herbes  
 Tapenade, tomate, broccio à la menthe Chips au Parmesan

**CONCEPTS SAVEURS**

(Mini cassolettes translucides)

Tartare de Truite de mer aux germes de Luzerne et piment d'Espelette

Pétales de Tomates confites au Chèvre frais

Carpaccio de Saint Jacques, Croquant de jeunes légumes Vinaigrette à la Passion

Piccata de Veau caramel, courgette sauté parfumé à la Réglisse

**CUBES CRISTALS DE SALADES**

Feta Bio, Légumes du soleil

Quinoa, tomate séchée, brunoise multicolore de légumes parfumé à l'huile de sésame

Billes de Melons à la nage de Thé à la Menthe

**PETITS FOURS SALES CHAUDS**

Mini Croque Monsieur

Feuilleté jambon, saumon, fromage

Pailles assorties

Petits Boudins et Saucisses feuilletés assortis

Mini Quiches jambon, chèvre tomate, thon, poireaux, épinards, oignons assorties

Mini pizza

Pruneaux au Bacon

Gougères au fromage

**SPECIALITES CHAUDES**

Puit de Courgette fondue de Mozzarella et Tomate à l'Origan

Feuille de Brick Canard au Pruneau

Chèvre Basilic, pignon de pin Chorizo Cular façon Samossa Crousti Rolls tomate au Cheddar, Chili con Carne, Lanière de Bacon

Crousti Rolls Epinard Mimolette, volaille et Marjolaine

**MINI CASSOLETTES CHAUDES**

(Porcelaine blanche)

Crabe Cake façon Parmentier servi avec une émulsion de persil italien à l'huile d'Olive

Carottes Fondantes à l'orange et Brocolis Tronçon de Lotte à la Vapeur

Tagine de Volaille aux pruneaux, Boulgour aux Légumes (pois chiche, courgette et carotte)

Parmentier de Confit de Canard, salade d'Herbes à l'huile de noix

**BROCHETILLES BAMBOU CHAUDES**

Sot l'y laisse de poulet, grosse crevette à l'huile de sésame Requin à la Balinaise, ananas, poivrons

Cœur de Rumsteck, carottes, oignons blanc et rouge

Gigot d'Agneau, aubergines, courgettes sautées, abricot sec Veau au Romarin, courgette et tomate confite

**PETITS FOURS FRAIS**

Perle chocolat

Macaronnade

Nougat glacé

Tarte au citron

Caroline café / chocolat

Mille feuilles

Cheese cake

Feuillantine aux noix

Roulé pomme et rhubarbe

Cannelé cassis

Trois chocolats

Timbaline

Florentin

**MACARONS BABY**

Chocolat / Café

Framboise

Citron

Pomme cannelle

**PETITS MOELLEUX**

Brownies

Financiers

Congolais

Tuiles au beurre

Sablés au beurre

**VERRINES DE FRUITS ARC EN CIEL**

Crème brûlée et mousse au chocolat intense

Crème citron et gelée de fruits rouges

Fromage blanc et fruits des bois

Brisures de marron et mousse marron

**MINI BROCHETTES DE FRUITS**

Fraise/ananas/raisin/kiwi

Agrumes/poivre de Set chouan

Fruits frais du moment

**QUELQUES ANIMATIONS GOURMANDES SALEES ET SUCREES...**

**BRUSCHETTA PARTY**

Nos Cuisiniers en tenue, devant leur pierrade, toasteront pour vous "à la minute" des tartines de pain poilane qu'ils proposeront à vos invités accompagné de Saumon fumé, Beurre d'Echiré, Mascarpone à la ciboulette, Pulpe de tomates à l'huile d'olive, et tapenade d'olives.

**PIERRADE PERIGOURDINE**

Nos Cuisiniers en tenue, devant leur pierrade, préparent devant vos invités de délicieux toast chauds de pain Poilane et chips de pain d'épice accompagnés de Foie gras de canard.

**CEVICHES DE LA SIERRA**

Nos Cuisiniers en tenue préparent devant vous "à la minute" de petits ceviches de saumon, thon fumé, dorade, marinés au citron vert, oignons, et julienne de salade à l'huile d'olive.

**NAN PARTY**

Nos Cuisiniers en tenue préparent devant vos invités "à la minute" de délicieux nan indiens accompagnés de raïta (légumes au yaourt et épices), poulet tikka ou agneau au tandoori).

**PIERRADE YAKITORI**

Nos Cuisiniers en tenue grillent "à la minute" devant vos invités de petites brochettes japonaises de viande et poissons marinés aux épices et caramélisés à la sauce soja.

**CARPACCIO D'ANANAS EN CASSONADE SUR PIERRE**

Nos Cuisiniers en tenue grillent "à la minute" devant vos invités de fines tranches d'ananas frais accompagnés de cassonade et pulpe de fruits de la passion.

**FONDUE CHOCOLAT COCO**

Nos Cuisiniers en tenue trempent devant vos invités un fruit frais piqué sur une petite brochette dans une marmite de chocolat chaud et vous la font déguster "à la minute" accompagnée de coco râpé, pistache concassée, ou nougatine broyée.