



CARTE COCKTAILS AUTOMNE HIVER 2012-2013

15 personnes minimum

Le salé

Verrines salées et cuillères

- Mousse de poisson à l'encre de seiche, perles de tapioca
- Veloute tiède de lentilles, châtaignes et mini knackj
- Gazpacho tomate betteraves, brunoise de chorizo
- Capuccino de champignons, écume de lait, servi chaud (végétarien)
- Petites crèmes de potiron, chips en couleur, servi chaud (végétarien)
- Petite soupe au chou-fleur vanillé et émietté de crabe, servi chaud
- Verrine « Esprit de Risotto » au safran et son croustillant de jambon de parme, servi chaud
- Rémoulade d'endives et zestes de citron à la menthe fraîche (végétarien)
- Crème thon ricotta ciboulettes sauvage en verrine
- Gambas Tex-mex et guacamole maison
- Mousse de chèvre frais, noisettes et ciboulette sauvage (végétarien)

- Petite coupelle de Carpaccio aux écailles de parmesan
- Crabe en tartare fruitée dans demi-fruit de la passion
- Mini crumble de poulet aux courgettes
- Parmentier de canard à l'Armagnac en porcelaine*, servi chaud (spécialité)
- * supplément demandé pour la location des porcelaines.

- Escailles de Grana Padano IGP, figues confits et réduction de Vinaigre Balsamique en cuillère (végétarien)
- Cuillère de brandade et châtaignes
- Tartare de bœuf français, moutarde et câpres en cuillère
- Roquefort, poires et noix en cuillère

Pics et brochettes

- Brochettes de fromage Parmesan, raisin blanc et noir avec gelée de vin (végétarien)
- Mini bouchées de chèvre au jambon cru et au speck marinés à l'huile d'olive et aux herbes du jardin
- Brochettes tomates, mozzarella, jambon de Parme et pipette d'huile parfumé au basilic
- Spirales d'omelette, bresaola, roquette, chèvre frais sur pique
- Spirales de saumon fumé et fromages aux herbes fraîches
- Bouchées de poulet laqué au miel et au sésame sur brochette bambou
- Œufs de caille, jambon cru et pistaches en brochette
- Assortiment de sushis (poisson et/ou végétarien)
- Nuages de gambas croustillants au jambon Serrano
- Manchons de poulet en marinade à l'américaine (Chicken Wings)

ILARIA FERRANDO LE COZ

TEL. 0033-(0)6.79.72.18.14 E-MAIL : INCUCINACONILARIA@FREE.FR

28 IMPASSE DE PANLOUP – 74250 PEILLONNEX

RCS BONNEVILLE TGI 508 660 891 – N SIRET 508 660 891 00013 CODE NAF 2008 : 5621Z



Cakes, crostini et cuillères

Tartelette sablée au Mascarpone et légumes ensoleillés et confits

Petits croustillants façon « Tartiflette »

Moelleux au crabe à l'asiatique

Rillettes de Fera fumé et fenouil sur tartelette sablé

Polenta au parmesan et diot fumé

Petit œuf de caille frit sur canapé de saumon fumé

Madeleines mignons assorties au Pesto, aux tomates séchées, au parmesan et noisettes, à la crème d'olives noires

Rouleaux croustillants aux poireaux et jambon de parme

Petits croustillants de foie gras et figues

Tartelette de canard aux saveurs orientales

Tartelettes à l'oignon rouge, pecorino et miel

Petits croustillants de gorgonzola et poires légèrement caramélisées

Tartelettes à la courge et au foie gras

Mini pains gourmands : jambon cru, brie, crème d'olives / dinde, avocat, bacon grillé, oignons en compote / saumon fumé

crème et herbes fraîches / pesto au basilic, mozzarella et crème de tomates séchées

Canapés assortis de la Mer ou de la Terre

ILARIA FERRANDO LE COZ

TEL. 0033-(0)6.79.72.18.14 E-MAIL : INCUCINACONILARIA@FREE.FR

28 IMPASSE DE PANLOUP – 74250 PEILLONNEX

RCS BONNEVILLE TGI 508 660 891 – N SIRET 508 660 891 00013 CODE NAF 2008 : 5621Z



Le sucré

Mignardises

Tartelette aux pommes et au caramel salé
Cube fondant chocolat châtaigne
Tartelette litchi et mousse de roses
Crumbles poire chocolat
Moelleux chocolat betterave
Babas et crème de limoncello
Financier poire et caramel au gingembre
Diplomates aux agrumes
Chocolat noir du Mexique, huile d'olive et orange confite
Madeleines mignons assorties en couleur (chocolat, vanille, pistache)
Sucettes mendiants
Assortiment de tartelettes aux saveurs de saison (citron, chocolat, poires...)
Petits gâteaux potimarron cannelle chocolat

Verrines sucrées

Shot de litchi au thé vert
Verrine Salade de fruits à la mélisse citronnée
Mousse légère aux framboises
Le Tiramisu de l'automne (crème de marrons)
Le Tiramisu « Espresso »
Pannacotta à la vanille de Bourbon et son coulis framboise ou mangue
Pannacotta au lait de coco et compotée d'ananas
Pannacotta au Spéculoos
Mousse au chocolat noir et à la fève Tonka
Petites crèmes au citron, brisures d'Amaretto
Fruits rouge en soupe de vin rouge aux herbes fraîches
Verrine « Foret Noire » (mousse chocolat blanc et griottes)
Verrine « Capuccino et brioche »
Mousseline de pommes, raisins de Corinthe et rhum
Sabayon à l'italienne au vin doux de Sicile (servi chaud ou froid)
Soupe chocolat blanc, noix de coco et fruit de la passion
Verrine à l'orange en gelée et Grand Marnier©
Tartare de fruits exotiques

Toutes les verrines et les cuillères sont en matériel plastique jetable.

NOUVEAU : Lors de l'envoi de votre devis personnalisé nous allons vous proposer des cocktails plus écologiques avec une location de vaisselle de service en dur, la vaisselle jetable recyclable et les boissons en bouteille de verre.

ILARIA FERRANDO LE COZ

TEL. 0033-(0)6.79.72.18.14 E-MAIL : INCUCINA@ILARIA.FREE.FR

28 IMPASSE DE PANLOUP – 74250 PEILLONNEX

RCS BONNEVILLE TGI 508 660 891 – N SIRET 508 660 891 00013 CODE NAF 2008 : 5621Z



TENDANCES SAVEURS INSPIRATION EN CUISINE

Pour les cocktails dinatoires avec entrées et plat chaud :

Entrées (servies sur plat)

Salade César des Landes

Cuisine Wok: Légumes de saison cuits à la vapeur puis poêlés minute

Chèvre frais sur lit de pommes fruits et toasts de pain d'épices

Carpaccio Vénitien (viande de bœuf, roquette, tomates séchées, huile d'olive extra vierge)

La salade d'automne folle (mesclun, roquette, pousses soja, parmesan en écaille, pétales de tomates séchées, fleurs comestibles)

Pinzimonio all'italiana (bâtonnets de légumes frais de saison et quatre dips selon le moment)

Salade crabe et pommes Granny Smith au curry

Velouté de brocoli, gambas rôtis et tuiles salés

Salade « Coleslaw » à ma façon (pommes verte, radis noir, carottes, choux blanc)

Salade d'hiver aux agrumes de Sicile (fenouil, oignons rouges, agrumes)

Plateau de charcuteries italiennes

Plateau de fromages italiens et français

Plats chauds

Dos de cabillaud à la réduction de jus de carottes, duo de pommes Vitelottes et Agatha

Daurade en habit de lard, beurre aux herbes, fenouil braisé

Fera du lac, sauce beurre de Fruitière, poêle de champignons

Risotto aux champignons et à la Truffe blanche

Risotto à la pomme, noix et Calvados

Risotto à la courge et vinaigre balsamique

Lapin aux échalotes, artichauts, olives à la Génoise

Mignon de porc aux cèpes et sa polenta au parmesan

Cocotte de volaille fermière à la Normande (pomme, champignons, cidre)

Emincé de veau aux morilles

Roastbeef à la vapeur

ILARIA FERRANDO LE COZ

TEL. 0033-(0)6.79.72.18.14 E-MAIL : INCUCINACONILARIA@FREE.FR

28 IMPASSE DE PANLOUP – 74250 PEILLONNEX

RCS BONNEVILLE TGI 508 660 891 – N SIRET 508 660 891 00013 CODE NAF 2008 : 5621Z



Propositions de Buffets Italien et Ethniques

Buffet Italie du soleil (à choisir ci-dessous)

Cocktail de jus de fruits (oranges de Sicile) sans alcool

Carpaccio Vénitien de bœuf

Salade caprese (tomates, mozzarella, basilic)

Antipasti de légumes

Salade roquette et parmesan

Charcuterie italienne assortie

Fantaisie de Bruschette

Pizza assorties (marguerite, 4 saisons, jambon roquette brie)

Risotto Milanais

Lasagne bolognaises

Piccata de volaille

Ronde de fromages italiens

Pannacotta, Salade TuttiFrutti, Tiramisu en verrine assorties

Buffet Amériques

Cocktail de jus de fruits (fruit de la passion, banane) sans alcool

Petites spirales de tortilla fromage épicé, saumon fumé ou jambon

Guacamole et chips de tortilla assorties

Ceviche de cabillaud et citron vert

Chili con carne ou Enchiladas de poulet

Douceur chocolat Tex Mex, brochettes de Marshmallows et popcorn caramel

Buffet Asie

Cocktail de jus de fruits (litchi, orange) sans alcool

Salade Thaï au crabe et à la crevette

Rouleaux printemps au bœuf épicé

Sushis en assortiment servis avec wasabi, gingembre mariné, sauce soja japonaise

Brochettes de poulet au caramel

Nougat chinois au sésame et gelées de fruits

Buffet Exotique des Îles

Cocktail Caraïbe de jus de fruits (noix coco, ananas) sans alcool

Samossas, Boudins créoles, Keftas au curry

Salade exotique : mangues, ananas, jambon au curry, salade verte, menthe

Accras de morue, 4 par personne sur salade verte

Emincé de porc à l'Antillaise au gingembre, riz créole ou Colombo de poulet, riz créole et bananes braisées

Délice des Caraïbes (mousse de fruits de la passion)

ILARIA FERRANDO LE COZ

TEL. 0033-(0)6.79.72.18.14 E-MAIL : INCUCINACONILARIA@FREE.FR

28 IMPASSE DE PANLOUP – 74250 PEILLONNEX

RCS BONNEVILLE TGI 508 660 891 – N SIRET 508 660 891 00013 CODE NAF 2008 : 5621Z

IN CUCINA CON ILARIA



TENDANCES SAVEURS INSPIRATION EN CUISINE

Cocktails et cocktails dinatoires

8 pièces/personne (durée environ 40 minutes)	14 Euros / 19 CHF
12 pièces/personne (durée environ 1 heure)	20 Euros / 27 CHF
16 pièces/personne (durée environ 1h30)	25 Euros / 34 CHF
12 pièces + + 1 plat + 4 mignardises	40 Euros / 54 CHF
Buffet ethnique selon choix	à partir de 35 Euros / 48 CHF
Nous consulter pour un devis personnalisé selon vos goûts	

Cocktails

8 pièces/personne (durée environ 40 minutes)	14 euros
12 pièces/personne (durée environ 1 heure)	20 euros
16 pièces/personne (durée environ 1h30)	25 euros

Exemples de Cocktails dinatoires

6 pièces + 3 verrines + 3 mignardises	20 euros
8 pièces + 5 verrines + 3 mignardises	25 euros
12 pièces + 1 plat + 4 mignardises	40 euros
Buffet ethnique selon choix	à partir de 35 euros

Les Boissons

Eaux, jus de fruits, sodas	4 euros/personne
Vins selon devis	
Champagne	10 €/personne

(Prix indicatifs à partir de 15 personnes)

Les prix des buffets et menus varient en fonction des plats choisis suivant vos envies. Merci de nous consulter pour un devis

Conditions particulières : Les plats peuvent être modifiés selon les disponibilités des produits au moment de la réalisation : dans ce cas le client sera mis au courant et devra choisir des nouveaux plats.
Les plats contiennent des épices, du lait de vache et du lait de brebis, des noix et d'autres ingrédients qui peuvent dans certains cas se révéler allergisants pour certaines personnes.

ILARIA FERRANDO LE COZ

TEL. 0033-(0)6.79.72.18.14 E-MAIL : INCUCINACONILARIA@FREE.FR

28 IMPASSE DE PANLOUP – 74250 PEILLONNEX

RCS BONNEVILLE TGI 508 660 891 – N SIRET 508 660 891 00013 CODE NAF 2008 : 5621Z