



*Cuisine du Soleil*

**Cocktail Frésia le sud et l'Italie 2023 à 25.50 € en livraison uniquement**

Pour Minimum 15 personnes

12 pièces salées et 3 pièces sucrées

\*\*\*\*\*

**Les poissons**

- . Focaccia thon
- . "Pissaladière" Maison
- . Beignet de morue
- . Navette ratatouille, sardine mariné

\*\*\*\*\*

**Les viandes**

- . Tartelette de tartare de boeuf à l'italienne
- . Mini sandwich mortadelle beurre de truffes
- . Sablé de parmesan crème de tomates confites et œuf de caille
- . Pomme de terre farci Bolognaise

\*\*\*\*\*

**Les Végétariens / Végan**

(Végétariens mais peuvent contenir des œufs, du lait, crème ou yaourt)

- . Tartelette aubergine parmesan
- . Bruschetta tomates basilic
- . Pizza courgette mozzarella
- . Fritta patata

\*\*\*\*\*

Les desserts 3 pièces

Possibilité sans dessert - 3.00 €

- . Opéra
- . Macaron assortiment
- . Tartelette tiramisu



*Cuisine du Soleil*

### **Cocktail Frésia 2023 tarif nous consulter**

Pour minimum 10 personnes

12 pièces salées/ personne + 3 sucrés

15 pièces + 5 pièces sucrés à choisir dans les listes ci-dessous /

\*\*\*\*\*

#### **Végétarien**

Brocolis cake et mozzarella bille  
Wrap carotte, épinard, gingembre et fromage frais  
Profiterole artichauts truffes  
Courgette farcie pistou (chaud)  
Champignon de Paris farci chèvre moutarde (chaud)  
Samoussa de légumes de saison (chaud)  
Tartelette choux fleur grillés et graines (chaud)  
Curry de légumes au lait de coco (chaud)  
Boulette de riz frit au parfum de truffes  
Trucchia de blettes

#### **Les viandes**

Pomme de terre farcie bolognaise (chaud)  
Tartelette avocat volaille sésame  
Club poulet tomates confites et paprika  
Tartelette tartare de boeuf à l'italienne  
Navette mortadelle et beurre de truffe  
Sablé Parmesan, ricotta basilic et œuf de caille  
Nems poulet (chaud)  
Gressin comté viandes des grisons  
Blanquette de volaille aux herbes (chaud)  
Choux artichauts magret de canard fumé  
Fritta Patata au chorizo  
Paneront boeuf basilic chèvre (chaud)

#### **Les poissons**

Toast au beurre de saumon fumé, crevette et graines germés  
Galette sarrasin, œufs, haddock, épinards (chaud)  
"Pissaladière" "Maison" (chaud)  
Courgette farci d'un tartare d'espadon au pistou (chaud)  
Crème de courges aux moules (chaud)  
Bourride de poireau et cabillaud au safran (chaud)  
Tarte courgette, pistou et mozzarella

#### **Dessert**

. Opéra  
. Macaron assortiment  
. Tartelette tiramisu  
. Brownie crémeux chocolat  
. Financier  
. Mini tatin  
. Tartelette fruit de moment  
. Opéra  
. Crémeux caramel



*Cuisine du Soleil*

**Cocktail «Orchidée Bleue » 2023 Tarif nous consulter  
Pour un minimum de 15 personnes**

10 pièces cocktail dans la liste ci-dessous + 3 gourmands + 3 pièces sucrées

**Les poissons**

- . Wrap guacamole, crevettes, perles de citron et graines germées
- . Toast de dorade mariné, purée de tomates confites
- . Pannequet de saumon fumé cottage cheese et citron
- . Verrine de bar à la mangue et tomates fraîches
- . Samoussa aux crustacés (chaud)
- . Pissaladière « Maison » (chaud)

**Les viandes**

- . Poitrine de porc confite au coca (chaud)
- . Boulette de bœuf et blette à la niçoise (chaud)
- . Sablé de parmesan et son œuf de caille
- . Pomme de terre farcie Bolognaise (chaud)
- . Wrap au mascarpone, roquette, oignons frits, viande des grisons
- . Profiterole artichauts et magret de canard fumé

**Les Végétariens / Végan**

(Végétariens mais peuvent contenir des œufs, du lait, crème ou yaourt)

- . Mousse pomme de terre à la truffe
- . Tartelette aubergine à la provençale et parmesan
- . Profiterole mousse artichaut à la crème de truffes
- . Trucchia de blettes (chaud)
- . Pizza champignons, tomates basilic mozzarella (chaud)
- . Courgette farcie à la niçoise (chaud)

**Les gourmands**

- . Sashimi de thon (froid/poisson)
- . Risotto de riz noir aux crevettes (chaud/poisson)
- . Brochette de bœuf à l'estragon et poivre de Malabar (chaud/viandes)
- . Brochette de poulet mariné aux herbes et épices douces (chaud/viandes)
- . Boulette de riz frit à la truffe (chaud/végé)
- . Champignons farcis aubergines feta (chaud/ végété)
- . Plateau de fromages des étables et bergeries de France (froid / végété)

**Les desserts**

- . Tartelette chocolat noir
- . Choux coco et mangue fraîches
- . Mini tarte tatin
- . Opéra
- . Crèmeux caramel
- . Cookies
- . Financier
- . Crèmeux vanille
- . Craquant chocolat blanc, gingembre
- . Salade de fruits maison de saison



*Cuisine du Soleil*

**Cocktail «Orchidée Blanche » 2023 tarif nous consulter  
Pour un minimum de 15 personnes**

15 pièces cocktail gourmands compris dans la liste ci-dessous + 5 pièces sucrées

**Les poissons**

- . Wrap guacamole, crevettes, perles de citron et graines germées
- . Toast de dorade mariné, purée de tomates confites
- . Pannequet de saumon fumé cottage cheese et citron
- . Verrine de bar, tomates fraîches et avocat
- . Raviole croustillante aux crustacés (chaud)
- . Pissaladière « Maison » (chaud)

**Les viandes**

- . Poitrine de porc confite au coca pannée à la chapelure japonaise (chaud)
- . Boulette de bœuf et blette à la niçoise sauce tomates (chaud)
- . Sablé parmesan tomate confite et œuf de caille
- . Pomme de terre farcie Bolognaise (chaud)
- . Wrap au mascarpone, roquette, oignons frits, viande des grisons
- . Profiterole artichauts et magret de canard fumé
- . Navette mortadelle beurre de truffes

**Les Végétariens / Végan**

(Végétariens mais peuvent contenir des œufs, du lait, crème ou yaourt)

- . Mousse pomme de terre à la truffe
- . Tartelette aubergine à la provençale et parmesan
- . Profiterole mousse artichaut à la crème de truffes
- . Trucchia de blettes (chaud)
- . Pizza courgette mozzarella (chaud)
- . Courgette farci (chaud)

Toast de patate douce, avocat, moutarde rouges et grenade

**Les gourmands**

- . Thon poché dans un bouillon thaï « Minute » (chaud/poisson)
- . Risotto de riz noir aux crevettes (chaud/poisson)
- Huitre chaude aux poireaux (chaud/ poisson) (supplément 2.50 €)
- . Croquette de bœuf à l'estragon et poivre de Malabar (chaud/viandes)
- . Beignet de poulet aux herbes et épices douces (chaud/viandes)
- . Brochette de bœuf et Halimi aux parfums thaï (chaud/ viandes)
- . Boulette de riz frit aux truffes (chaud/végé)
- . Beignet de Fleurs de courgettes (en saison/ végété)
- Barbajuan (chaud / végété)

**Les desserts**

- . Mousse chocolat café
- . Délice mascarpone noix de coco/ananas
- . Tartelette aux pommes caramélisées
- . Opéra
- . Comptée poire caramel
- . Cookies / Financier
- . Crémeux vanille, citron de menton
- . Craquant chocolat blanc, gingembre
- . Salade de fruits maison de saison



*Cuisine du Soleil*

## **Menu Narcisse à 75.00 € / personne Hors boisson**

Le choix s'entend pour l'ensemble de la table.

Si vous souhaitez panacher un supplément de 50 € par plat panaché pour l'ensemble de la table

\*\*\*\*\*

### **L'apéritif**

8 Canapés apéritif du chef

#### **. Végétarien**

Brocolis cake et mozzarella bille  
Wrap carotte, épinard, gingembre et fromage frais  
Profiterole artichauts truffes  
Courgette farcie pistou (chaud)  
Champignon de Paris farci chèvre moutarde (chaud)  
Samoussa de légumes de saison (chaud)  
Tartelette choux fleur grillés et graines (chaud)  
Curry de légumes au lait de coco (chaud)  
Boulette de riz frit au parfum de truffes  
Trucchia de blettes

#### **Les viandes**

Pomme de terre farcie bolognaise (chaud)  
Tartelette avocat volaille sésame  
Club poulet tomates confites et paprika  
Tartelette tartare de boeuf à l'Italienne  
Navette mortadelle et beurre de truffe  
Sablé Parmesan, ricotta basilic et œuf de caille  
Nems poulet (chaud)  
Gressin comté viandes des grisons  
Blanquette de volaille aux herbes (chaud)  
Choux artichauts magret de canard fumé  
Fritta Patata au chorizo  
Paneront boeuf basilic chèvre (chaud)

#### **Les poissons**

Toast au beurre de saumon fumé, crevette et graines germés  
Galette sarrasin, œufs, haddock, épinards (chaud)  
"Pissaladière" "Maison" (chaud)  
Courgette farci d'un tartare d'espadon au pistou (chaud)  
Crème de courges aux moules (chaud)  
Bourride de poireau et cabillaud au safran (chaud)  
Tarte courgette, pistou et mozzarella (Chaud)

\*\*\*\*\*

**L'amuse-bouche (entrées)**

Mousse de Petit pois et asperges vertes légèrement mentholé, pomelos

\*\*\*\*\*

**Le Plat principale**

"Barbecue "

Choisir 2 poissons dans la liste ci-dessous /

Aiguillette de dorade marinée aux herbes de Provence

Brochette de saumon mariné au citron et sumac

**Les viandes**

Choisir 3 viandes

Côtes de bœuf mariné

Haut de cuisse de poulet mariné thai

Côte d'agneau

Garniture / ratatouille, pomme de terre grenailles en persillade

Riz safranée et fricassée fenouil, poireaux , oignons le tout servis en shiffing dish (garniture  
soumises à la saisonnalité des productions)

\*\*\*\*\*

Dessert fournis par le client

\*\*\*\*\*

Pain fournis avec votre prestation