



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