

BISTROT ET TRAITEUR



COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL A EMPORTER

Selon vos envies et choisissez parmi les pièces ci-dessous :

- 8 pièces / personne
- 12 pièces / personne
- 15 pièces / personne
- 18 pièces / personne

Nous pouvons également vous proposer un cocktail personnalisé avec mobilier, vaisselle, boissons et personnel sur devis.

Nous proposons également des ateliers en live cooking.

N'hésitez pas à nous contacter.

BISTROT ET TRAITEUR
7 RUE DURAND DE SARTOUX
06370 MOUANS SARTOUX
bistrotetraiteur@outlook.com
04 93 75 63 57 - 06 24 83 19 46

BISTROT ET TRAITEUR

NOS PIECES COCKTAIL :

LES VERRINES :

- Avocat mascarpone, citron vert et œuf de saumon
- Carotte, cumin et agrumes en capuccino
- Caviar d'aubergine, pain de campagne, feta et poivron mariné à l'huile d'olive*
- Crème de champignons et duxelles*
- Guacamole et saumon mariné aux agrumes
- Lentilles et poulet au curry*
- Pommes de terre Roseval, hareng et noisettes torrifiées / moutarde à l'ancienne et crème de raifort
- Mousseline de chou-fleur au bleu d'auvergne
- Mousseline de chou-fleur et son taboulé
- Salade d'avocat, crevette et suprême de pamplemousse au sésame
- Salade de pâtes à la sauce au thon, riquette et tomate
- Salade de pétoncles et râpé de fève de tonka*
- Salade de pois chiches et poivron grillé, oignon rouge
- Tartare de céleri cru et cuit, poire, Fourme d'Ambert et piment d'Espelette*
- Tartare de tomate / pastèque, féta, graines de sésame grillées*
- Tataki de bonite / soja et graines de sésame grillées
- Verrine asperges, volaille marinée, piment d'Espelette

LES CUILLERES :

- Carpaccio de St-Jacques au parfum de truffe*
- Ceviche de dorade aux fruits de la passion, graines de sésame grillées
- Dips de chèvre au thym, paprika et jambon cru*
- Rouget farci au vert, concassée de tomate au balsamique
- Sardine farcie / concassée de tomate

LES TARTINES :

- Blinis à la farine de châtaigne, saumon mariné ou fumé aux baies roses*
- Brandade de morue et huile de truffe
- Canapé d'omelette, houmous et saumon à l'aneth
- Carpaccio de bœuf au parfum de truffe*
- Catalane
- Caviar d'artichaut, jambon de Parme et pignons*
- Confiture d'oignons au vin rouge et grenadine, œuf de caille au plat
- Crabe aux agrumes
- Palet de foie gras en velours de pain d'épices, pomme au curcuma*
- Tortilla ratatouille*
- Pain viennois et maki de saumon fumé au bois d'olivier, concombre au raifort*
- Piperade œuf de caille
- Rillettes de saumon fumé*
- Champignon, poireaux et tomme de vache*
- Tian de légumes sur canapé

BISTROT ET TRAITEUR

LES SALES :

- Mini pissaladière
- Mini pizza
- Mini quiche
- Mini quiche saumon
- Mini tourte de légumes verts
- Tarte aux olives

LES MINI SANDWICHES :

- Briochin au foie gras, chutney de figues*
- Focaccia tomate, mozzarella, jambon et miel
- Jambon San Daniel, stracciatella et riquette
- Mini choux au thon
- Mini club sandwich (poulet ou thon)
- Navette saumon mariné ou fumé*
- Pain suédois façon surprise (jambon de Parme, jambon blanc, etc...)
- Mini Pan bagnat*
- Sandwich catalan
- Sandwich écrevisse, huile de truffe et riquette
- Sandwich tomate / mozzarella, pesto et pain baguette*

LES TARTELETTES SALES :

- Boudin noir et pomme caramélisée*
- Champignons de saison et persillade meringuée
- Chèvre frais à la ciboulette, poire et copeaux de parmesan*
- Courge, châtaigne et lardon*
- Crabe coco et citronnelle
- Mousseline d'artichaut et pâte d'olive, huile de basilic*
- Rouget, compotée de fenouil et tomate séchée
- Tatin d'artichaut et pignon*
- Tatin de St-Jacques, caviar d'aubergine, riquette et baies roses*

LES BROCHETTES :

- Brochette ananas / crevette marinée aux herbes
- Brochette calamar / tomate / orange
- Brochette de légumes
- Brochette pickles / chorizo
- Brochette de tomate / mozzarella, brisée de pignons torréfiés et jambon de Parme*
- Brochette emmental / raisin blanc*
- Brochette melon / jambon de Parme*
- Brochette melon / jambon de Parme / fraise*
- Brochette de rouget
- Brochette tomate / mozzarella et pesto*

BISTROT ET TRAITEUR

LES SPECIAUX :

- Courgette comme un sushi, feta, avocat et feuille de coriandre*
- Légumes à la croque-au-sel, sauce anchoïade
- L'huître dans sa coquille, gelée marine aux pommes, salicorne et chorizo*
- Pastèque et légumes fraîcheur*
- Péquillos farcis à la brandade de morue
- Petits farcis Niçois
- Wrap avocat / feta et légumes croquants
- Wrap feta, légumes croquants
- Wrap saumon mariné / avocat / sauce soja et graines de pavot
- Assortiment de fromages cocktail

LES CHAUDS :

- Barbajuans
- Crème de potiron et raviole de foie gras
- Daube de poulpe
- Diablotin au fromage*
- Mini beignet de légumes, concassée de tomate*
- Mini croque-monsieur*
- Mini pâté feuilleté*
- Panisse salée
- Pruneau au bacon
- Risotto aux scampis
- Risotto aux truffes (sup 0.80€)*
- Risotto au potimarron*
- Tempura de légumes, sauce tartare

DIVERS :

- Feuille d'endive farcie au thon et riz sauvage*
- Filet de poulet farci au citron et estragon
- Galette de maïs au crabe
- Grosse pâte farcie aux épinards, ricotta et jambon cru*
- Moules farcies au crumble, ail, persil et parmesan*
- Mousseline de colin à la tomate
- Râble de lapin farci aux blettes et œuf de caille
- Rouleau de bresaola, ricotta, petits pois, poivron rouge confit et riquette
- Roulé d'omelette aux fines herbes et jambon blanc

BISTROT ET TRAITEUR

LES SUCRES :

- Assortiment de macarons
- Brochette de fruits frais
- Brownie
- Choco trésor
- Choux à la crème
- Crème vanille
- Crémeux de fruits rouges au mascarpone, confit de violette et fougassette Grassoise
- Fougassette à la fleur d'oranger en pain perdu
- Galette de semoule vanillée et violette
- Gâteau au chocolat Négus
- Madeleine
- Mini baba au rhum / agrumes
- Mini cake citron
- Mini mousse au chocolat
- Mini tartelette Bourdaloue
- Mini mousse au chocolat au éclats d'ananas
- Panna cotta aux fruits rouges
- Pêche pochée coulis de fruits rouges*
- Roulé aux fraises
- Tarte aux pommes
- Tartelette aux fruits rouges
- Tartelette aux fruits
- Tartelette citron meringuée
- Verrine mousseuse mascarpone café / chocolat*

*uniquement en été

*uniquement en hiver