

CORDON BLANC

CARTE COCKTAIL



AUTOMNE-HIVER
2025/2026



Pièces cocktails salées

Côté jardin



Falafels, caviar d'aubergine et fleur de pensée



Chou-fleur au curcuma, coulis de roquette et écorce d'orange



Poireaux confits, houmous de betterave et pignons de pin



Salsifis et radis violet à l'estragon, moutarde jaune et œuf de caille

Mais aussi : Carottes au bouillon, sésame noir, crème de tofu fumé et céleri branche - Navet épicé, crème de raifort et pak choï

Côté mer



Rillettes de saumon et pommes de terre au bouillon



Sablé au curry, conchiglie et chair de crabe



Colin fumé, chou vert et confit de citron



Crevettes bio, achards de légumes et fruits frais

Mais aussi : Rouget, palet de carotte et crème épicé - Sablé parmesan, brandade de cabillaud et piquillos...

Côté terre



Sablé espelette, crème au parmesan et cresson, caille fumée et pickles de moutarde



Magret snacké, potiron, girolles et concassé de pignons de pin



Noix de veau, betterave jaune glacée et poireaux confits



Volaille au curry, crémeux d'avocat et dôme de piquillos

Mais aussi : Pintade basse température, carotte au bouillon et dôme de panais - Sablé parmesan, abricot moelleux et magret fumé...

Pièces lunch salées froides

Sandwichs party



Brioche façon crab roll et pousses d'épinards



Small bun crémeux gorgonzola, roquette et potimarron



Club rillettes de poulet fumé à l'estragon



Mini wrap crème de tofu fumé, chou rouge et sucrine

Mais aussi : Wrap ricotta, raifort, saumon frais et poireaux - Bun rillettes de canard à la sauge et échalotte - Brioche façon roll veau et sauce tartare - Club mimosa et curry...

Entrées froides



Tarte aux oignons roses de Roscoff, bouquet de mâche



Tarte saumon fumé et poireaux



Brochette XXL - Noix de veau, betterave jaune glacée et poireaux confits



Brochette XXL : Carotte au sésame noir, crème de tofu fumé et céleri branche

Mais aussi : Brochette XXL : Crevette bio, achards de légumes et fruits frais

Saladettes fraîcheurs



Râpé de chou rouge à l'huile de sésames et ricotta



Crémeux Dubarry, pickles de chou violet et saumon fumé bio



Pommes rattes et Mont d'or, chips d'ail noir et mâche



Céleri rémoulade et Granny smith, filet de caille fumé

Mais aussi : Salade de quinoa bio, clémentine - Gambas bio, topinambours, bille de pomme - Rillettes de canard à la ricotta et à la sauge

Pièces lunch salées chaudes

Pièces chaudes



Noix de St Jacques
au Whisky



Samossa légumes



Mini Cheeseburger
maison au Beaufort



Croque-monsieur truffé

Mais aussi : Samossa de volaille au curry - Mini nem de légumes croquant - Tempura de crevette, sa sauce aigre douce - Mini brochette de poulet nature - Croque Monsieur finger au jambon...

Minis plats chauds



Orzo au gorgonzola et
potimarron confit



Pavé de saumon bio,
fondue de poireaux



Cuisse de pintade farcie,
crème de morilles



Diots de savoie, polenta aux
cèpes, poireaux

Mais aussi : Ravioles aux blettes et au chèvre - Tagliatelles à l'encre de seiche, saumon - Filet de maigre, vierge de cresson, patate douce - Filet de poulet grillé, gratin de macaronis, crème de cèpes

Pièces cocktails sucrées

Péchés cacao



Mini cookies
ganache vanille



Tiramisu coque
chocolat noir



Mini opéra



Tartelette chocolat,
cacaahuète et caramel

Mais aussi : Rocher chocolat

Douceurs fruités



Tartelette à la myrtille



Moelleux chocolat blanc
et crème matcha



Minis génois à l'orange



Rocher pistache
pamplemousse

Mais aussi : Financier marron myrtille - Tartelette citron - Brochette guimauve noix de coco et mangue

Incontournables



Moelleux vanille
et noix de pécan



Tartelette noix
du Périgord



Mini cheesecake vanille



Croque passion et chocolat
blanc

Mais aussi : Caroline café - Cannelé - Macaron - Mini madeleine - Financier marron myrtille

Pièces lunch sucrées

Les gourmandises



**Finger à la compotée
d'orange et fleur d'oranger**



Finger génoise au chocolat

Les moelleux



**Moelleux chocolat blanc
cranberries et crème matcha**



**Moelleux vanille, crème
vanille et noix de pécan**

Les tartelettes



Tarte exotique



**Tarte chocolat
cacahuète et caramel**