



VISUEL COLLECTION PREMIUM AUTOMNE HIVER 2024 2025

Cocktail et Gourmandise Paris - SAS au capital de 11 000.00 € - RCS Paris B 479 373 185 00012 - 33, avenue Philippe Auguste 75011 Paris
Tél 01 60 69 55 34 – Mob 06 09 68 89 58 – Mail contact@cocktailgourmandise.com

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Intemporels



Nougat de chèvre, pistaches,
noisettes et cranberries



Sablé 100% végétal, tapenade de
lentille corail au curry et raisin frais



Sablé 100% végétal, houmous de
betterave à l'olive de Kalamata



Sablé quinoa, fromage fouetté à
l'olive, tomate cerise confite à l'origan



Pain aux épices, coussin de Kalamansi
et lieu fumé



Ecrasé de potimarron à la
cacahuète, fromage frais à la truffe,
pétale de parmesan



Pic de légumes, betterave rouge et
carotte, pâte de fruit aux agrumes

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Fraîcheurs



Coussin de tourteau et crabe coco
aux agrumes



Quenelle de fèves et carotte en chapelure
d'herbes, veau et volaille, crémeux de
canard fumé à la moutarde



Betterave rouge et raifort en deux
façons relevées au yuzu



Douceur de panais à la noisette,
filet de caille, condiment estragon



Bille d'Ossau-Iraty aux noisettes,
gel de cerise griotte acidulé



Sablé grué de cacao, ganache foie gras, tuile
aux mendiants



Perle de tapioca à la noix de coco,
crevette au saté

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Escapades



Risotto black, veau à la tartufata,
parmigiano reggiano



Fleur de lotus et crevette à la menthe,
condiment framboise sri racha au yuzu



Lentilles vertes et cabillaud safrané,
crème acidulée aux graines de rocou



Tomme de Savoie IGP à la noisette,
beurre de pain d'épices au citron
vert, condiment poire coing



Risotto betterave et noix de Saint
Jacques, crème de raifort et yuzu,
perle de hareng



Finger poire, pointe de gorgonzola
et noix de pécan



Kub saumon façon gravlax, crème
de yuzu et kumquat



Polenta trompette, crème de cèpes,
noix du Périgord et magret fumé

LES PIECES SALEES FROIDES

Les Fusions



Petit chou, confit de canard à la noisette, gel d'épinard à l'estragon



Finger de chèvre au thym, crémeux d'oignons et amande grillée



Tonnato vitello à l'olive Taggiasche



Effiloché de joue de bœuf façon Rossini



Transparence de Noix Saint-Jacques à l'eau de poireau, caviar de moutarde

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les P'tits Sandwiches & Co



Wrap betterave, jambon de dinde et cheddar, chou blanc et oignons frits, moutarde ail et persil



Wrap épinard et saumon fumé au nori, fromage frais curry, coriandre et légumes croquants



Roll feuilleté betterave, houmous de lentilles, crème de mangue et moutarde au curry, pickles de concombre



Roll feuilleté, chèvre et canard confit à la noix du Périgord, chutney de figue violette au piment d'Espelette



Mini pita, crevette pané coco cajun, fromage frais mangue et curry



Pain nordique saumon fumé au sésame, pomme fruit et radis blanc, crème de raifort et citron yuzu, pousses d'épinard



Pain nordique houmous de lentilles au curry, julienne de légumes aux agrumes



Focaccia pastrami, crème de moutarde à l'estragon, comté et oignon rouge

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les P'tits Sandwiches & Co



Focaccia à la tomme de brebis, tapenade d'olive et poivron, tomate confite et roquette



Tapas persillé aux légumes marinés (Artichaut, tomate confite, oignon balsamique, ail doux)



Tapas fromage chèvre miel à la noix, magret fumé, raisin et citron vert



Tapas saumon fumé, beurre d'aneth et baies roses

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les compositions de salades créatives 100g



Macédoine de Butternut aux graines de courge, haricots rouges, pois chiches et raisin de Corinthe à la ciboule, écrasé d'avocat - Muesli de chou-fleur et brocoli à la grenade, ricotta au vinaigre de citron kalamansi - Trio de quinoa à l'huile de noisette, herbes fraîches, chutney d'oignon, poire comice et patate douce rôties au sirop d'érable - Lentilles vertes à l'échalote, pamplemousse, carottes et poireaux, crème de mangue au curry - Taboulé d'épeautre au citron confit, herbes fraîches, tartare de tomate et piquillos - Bœuf Mariné thaï aux cébettes, légumes croquants - Emietté de saumon aux shiitakés, riz basmati au curcuma, chou pak choï, yaourt grecque au lait de coco, tahini et citronnelle à la coriandre - Surprise d'œuf poché, vinaigrette truffe balsamique, gnocchetti sardi aux épinards, champignons bruns et parmesan - Pommes mitrilles et canard fumé façon gribiche, tomme de Savoie IGP, œuf de caille, pruneaux moelleux et noix du Périgord - Som Tam à l'ananas, crevettes, papaye verte et Surprise d'œuf poché, vinaigrette truffe balsamique, gnocchetti sardi aux épinards, champignons bruns et parmesan carotte à la cacahuète, vinaigrette sésame, citron vert et tamarin



LES PIECES SALÉES CHAUDES

Les Snacking



Cromesquis de camembert - Torsade sésame - Torsade gruyère cumin - Lasagne de légumes Croque snacké saumon fumé - Samoussas légumes - Mini Hot Dog de volaille - Samoussas au bœuf

Les Street Food



Mini burger façon fish and chips, sauce aioli - Mini Burger, poulet bacon de bœuf, sauce curry - Mini Burger, effiloché de bœuf façon tartare

LES PIÈCES SALÉES CHAUDES

Les Petits Plats en Boîtes Épicéa 100g



Poêlée de petits légumes, crème de brocoli à l'aneth - Riz pilaf au saté, amandes et cranberries, compotée d'oignon et ananas rôti au miel de romarin - Dahl de lentilles corail et pois chiche, curry coco coriandre - Embeurrée de chou vert à la salsa verte, crémeux de graines de rocou aux agrumes - Crumble de butternut et céleri rave aux flocons d'avoine, crème d'Isigny, raisin de Corinthe et parmesan - Crème de topinambour au pain d'épices, potimarron, châtaignes et salsifis, ail et persil - Dos de lieu, réduction de crème infusée au canard fumé, purée de lentilles vertes - Dos de cabillaud, écrasé de chou fleur et pomme de terre au beurre de yuzu - Filet de daurade, moutarde à la clémentine corse, fondue de poireaux au curry doux - Cabillaud mariné aux agrumes et graines de rocou, embeurrée de chou vert à la salsa verte - Filet de saumon aux petits légumes, crème de brocoli à l'aneth - Risotto lentilles vertes et carottes aux crevettes, bisque de homard - Coquillettes and cheese au pastrami à la tartufata - Poitrine de poulet jaune, compotée d'oignon et ananas rôti au miel de romarin, riz pilaf au saté, amandes et cranberries - Tartiflette, camembert au lait cru d'Isigny et sirop d'érable au thym, jambon de bœuf poivré - Effiloché de canard confit à la noisette, écrasé de pommes de terre et panais au beurre blond citronné - Fondant de joue de bœuf et carotte à l'olive de Kalamata, polenta crémeuse aux cèpes - Sot l'y laisse de poulet au curry, risotto de riz venere - Fondant de veau, crème de topinambour au pain d'épices, potimarron, châtaignes et salsifis, ail et persil



LES PIÈCES SUCRÉES

Les Tendances Sucrées



Quenelle citron, râpé de citron vert



Biscuit noix, crème brûlée double vanille



Harmonie de sésame noir et mangue fraîche



Dôme Dulcey, glaçage gourmand



Crème brûlée pop corn, cœur coulant caramel

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Incontournables



Crousti coco passion, confit exotique



Cousin de griottes inspiration foret noire, chantilly vanille Bourbon



Tartelette artisanale aux noix du Périgord, caramel tendre au cœur de vanille Crousti coco passion, confit exotique



Paris Brest cœur coulant, praliné 69%



Tarte vanille Bourbon, confit d'argousier, voile de kumquat



Chou Expresso !

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Incontournables



Le Paris Mont-Blanc



Voile exotique croustillant, poivre de Timut



Chou Chocolat Liégeois



Streusel choco noisette, ganache fondante pur arabica



Opera praliné noisette IGP, crémeux de citron vert

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Vogues



Tonnelet de crêpe artisanale,
caramel au beurre salé



Notre interprétation du Bounty



Tourbillon châtaigne d'Ardèche AOP



Brownies praliné pécan, crémeux aux coings



Poire saveur épicées



100% régressif (carambar)



Crousti pruneaux, praliné noisette IGP



Palet chocolat au miel de garrigue

LES PIECES SUCREES

Les Petits Macarons – Les Petits Moelleux – Les Pailles Feuilletées – Les Cakes



Macaron menthe glaciale - Macaron citron - Macaron pistache - Macaron spéculoos - Macaron caramel beurre salé



Petit moelleux aux myrtilles - Madeleine cœur de vanille bourbon - Financier orange



Paille feuilletée au chocolat blanc & chocolat noir



Pim's Framboise – Pim's Clémentines de Corse



Brochette de fruits frais de saison



Petit écolier, gianduja cacahuète

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Recettes de ma Grand-mère 75g



Notre interprétation du chocolat
liégeois



Mousse chocolat pure plantation



Poires saveurs épicées, vanille
gingembre

Les Fingers et Tartelines 50g



Finger chocolat BIO DUARTA 70%,
croquant de cacao



Tarteline citron de Menton IGP, meringue
moelleuse



Poires saveurs épicées, vanille gingembre