



VISUEL COLLECTION PREMIUM PRINTEMPS ETE 2023

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



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



Sablé 100% végétal, houmous enrichi au sésame, olive de Kalamata



Nougat de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries



Sablé 100% végétal, caviar d'aubergines, tomate cerise marinée



Pain aux épices, coussin de kalamansi et lieu fumé



Brochette melon, pastèque et menthe fraîche

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Fraîcheurs



Mille-feuille paëlla



Bille d'Ossau-Iraty cœur de noisette, gel de cerise griotte



Cylindre comté magret fumé,
haricot vert craquant et crème de noix



Cheesecake pois maraîcher,
pomme granny Smith façon mojito



Aiguillette de canard à l'orange et
coriandre



Tacos crevette, sauce cocktail et
croquant de légumes

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Escapades



Cœur de saumon gravlax,
fraîcheur de framboise, condiment
soja



Ravioles du Dauphiné, bisque de
homard et comté



Canon de pastrami, pointe
d'asperge à la truffe d'été



Sablé grué de cacao, foie gras 100
% et tuile aux mendiants



Pic de légumes, mozzarella au
pesto verde (Tomate, artichaut, ail
doux, basilic)



Émietté de cabillaud à l'échalote,
aneth et citron



Tian de légumes croustillant,
tapenade de poivron rouge



Polenta basilic, asperge verte et
tomate, fromage frais à la noix

LES PIECES SALEES FROIDES

Les Fusions



Saku de thon rouge à la niçoise



Finger de chèvre au thym,
compotée d'oignons



Fraîcheur de pastèque, tentacule
de poulpe snackée au citron confit



Tarte fine de petite sardine à l'oignon et
citron jaune



Risotto crevettes aux algues, sauce rouille



Mini tartelette, ketchup de
poivron et tomate, avocat basilic



Fleur d'hibiscus, chèvre frais citron
vert et pistache

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les P'tits Sandwiches & Co



Polaire thon, saumon, citron et concombre aux fines herbes



Polaire poitrine de poulet, asperge verte croquante, roquette, fromage frais et parmesan



Wrap épinard, saumon fumé et tétragone, fromage frais au curry



Mini pain pita, fromage frais et concombre



Pressé jambon de bœuf, comté, crudités et pignons de pin



Pressé végétal, mozzarella fumée (Aubergine, courgette, tomate confite, romaine)



Chouquette à l'emmental façon pan bagnat



Tapas tomate cerise, mozzarella fior di latte au pistou

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les P'tits Sandwiches & Co



Tapas persillée aux légumes
marinés



Mini pain bretzel à la Parisienne,
jambon de bœuf, beurre demi-sel
et comté

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les compositions de salades créatives 100g



La Waldorf NYC (céleri, pomme granny-smith, raisin de Corinthe, noix)- Muesli de chou-fleur et brocoli à la grenade, citron kalamansi- Mini penne au thon façon niçoise, caviar de poivron- Lieu fumé aux lentilles corail, tartare de pomme granny, concombre et fenouil, raisin de Corinthe- Taboulé d'épeautre au citron confit, herbes fraîches, tartare de tomate et piquillos- Cœur d'artichaut et tomate cerise grappe, ricotta à l'huile d'olive et balsamique blanc- Fraîcheur de melon pastèque et feta, vinaigrette de basilic au Banyuls- Filet de caille à l'échalote, vinaigrette jus de veau, pommes grenailles et fèves- Raïta au fromage blanc de coco et saumon fumé (concombre, tomate, oignon rouge et carotte)- Surprise d'œuf poché aux asperges, vinaigrette truffe balsamique, gnocchetti sardi



LES PIECES SALÉES CHAUDES

Les Snacking



Paille feuilletée pavot - Paille feuilletée sésame et fines herbes - Samoussa légumes au curry - Croustis de camembert - Croque snacké, tartufala et pastrami au poivre - Pizza mozzarella di Bufala - Croque Snacké végétarien aux trois légumes du soleil, parmigiano reggiano - Mini Hot Dog de volaille - Quiche oignons bresaola

Les Street Food



Hot dog de volaille



Mini Burger, poulet bacon de bœuf, sauce curry - Mini Burger, effiloché de bœuf façon tartare



Pain croustillant, œuf de caille et caviar BIO Oscière Maison "Neuvic" (Fini sur affaire)

LES PIECES SALÉES CHAUDES

Les Petits Plats en Boites Épicéa 100g



Le tajine de légumes végétariens (abricots, amandes et raisins) végétarien-Cœur de clafouti salé aux légumes du soleil, végétarien-La Moussaka végétarienne, béchamel, poêlée d'aubergine et tomate- Saucisse de veau aux pruneaux, concassée de tomate à l'oignon doux-Dahl de lentilles corail et pois chiche, curry coco coriandre, végétarien-Tajine de poulet aux abricots, amandes et raisins-Célerisotto pomme de terre et maïs à l'ail noir, végétarien-Crumble noisette aux légumes de saison, végétarien-Petit farci de Cabillaud, poêlée de courgettes grillées, piment d'Espelette-Filet de daurade, sauce moutarde aux fruits rouges, fondue de poireaux-Fondant joue de bœuf marengo, polenta crémeuse, courgette et basilic-La Moussaka à notre manière, émietté de bœuf confit-Risottourteau au piquillos, sauce rouille-Effiloché de canard au céleri confit, écrasé de pommes de terre au beurre noisette-Crevettes sautées au saté en piperade-Filet de saumon à l'aneth, compotée de tomate, carotte et fenouil à la provençale-Terre/mer écrevisse et poulet, jus de crustacés, risotto vénéré



LES PIÈCES SUCRÉES

Les Tendances Sucrées



Crumble de pommes simplement
"bon"



Quenelle citron, râpée de citron
vert



Biscuit noix, crème brûlée double
vanille



Tatin de pomme, pointe de chantilly
vanille



Madeleine cœur de vanille
bourbon

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Incontournables



Harmonie de sésame noir et
mangue fraîche



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



Sablé breton pur beurre AOP aux
fraises maraîchères



Crousti coco passion, confit exotique



Coussin de griottes inspiration
forêt noire, chantilly vanille
Bourbon



Tartelette artisanale aux noix du
Périgord, caramel tendre au cœur
de vanille

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Incontournables



Crousti choco banane, chantilly,
fraise Gariguettes



Crousti de figue de Provence,
chantilly violette et sarrasin soufflé



Chou mangue passion, glaçage lait noisette
IGP du Piémont



Cheesecake mojito, chantilly mentholée,
confit de rhum blanc

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Vogues



Paris Brest cœur coulant, praliné
Valencia artisanale IGP



Spéculoos maison, nuage
d'amande amère, moelleux
d'abricot et pétales de roses
séchées



Crumble inversé framboise
menthe fraîche, pétale de bleuet



Tarte Ananas Victoria, coriandre
fraîche et bille de pastèque



Madeleine à l'huile d'olive, bille
d'abricot Bergeron



Chou framboise, chantilly yaourt
acidulée, râpée de citron vert



Bille de fenouil, transparence de
framboises et flocons de bleuets



Palet chocolat au miel des ruchers
des Monts de Seine

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Vogues



Bille de nougat choco MADONG
70%, crémeux au poivre de
Sichuan



Moelleux façon brownie, pistache
des contreforts de l'Etna



Macaron orange sanguine de Sicile
IGP et fraise maraîchère

LES PIECES SUCREES

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



Macaron 100% végan – bonbon acidulé-spéculos-pâte à tartiner-abricot & amande-fraise & basilic-chocolat noir grand cru



Madeleine cœur de vanille bourbon- Financier orange



Paille feuilletée au chocolat blanc & chocolat noir



Brochette de fruits frais de saison

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Recettes de ma Grand-mère 75g



Riz à l'impératrice, noix de coco,
mirepoix d'ananas et zeste de
citron vert



Mousse chocolat pure plantation



Crumble de rhubarbe abricots,
nuage d'amande brut



Salade de fruits rouges, coulis de
mûres, moelleux de pistaches de
Sicile