



VISUEL COLLECTION PREMIUM PRINTEMPS ETE 2024

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@cocktailetgourmandise.com

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Intemporels



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



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



Nougat de chèvre, pistaches, noisettes et cranberries



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



Pain aux épices, coussin de Kalamansi et lieu fumé



Brochette melon, pastèque et menthe fraîche



Sablé grué de cacao, crémeux de chèvre et citron au miel, raisin noir

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Fraîcheurs



Pic tomate fraîche, basilic et mozzarella fleur de lait



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



Cheesecake pois maraîcher, pomme granny Smith façon mojito



Coussin de tourteau et crabe coco aux agrumes



Polenta tomate confite et basilic, tapenade d'olive Taggiasche



Poulet jaune façon tex mex, fondant de maïs, condiment piquillos au piment d'espelette



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

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les Escapades



Aiguillette de canard à l'orange et coriandre



Courgette crevette curry à l'indienne



Kub de saumon et framboise, crème de raifort et citron vert



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



Sablé grué cacao, ganache foie gras, tuile aux mendiants



Risotto black, veau à la tartufata, parmigiano reggiano



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



Emietté de cabillaud à l'échalote, aneth et citron confit

LES PIECES SALEES FROIDES

Les Fusions



Fondant d'asperge verte aux graines de courge,
crème de morilles et filet de caille à la moutarde



Tian de légumes croquants, pesto de
poivron rouge



Panna cotta de fenouil, tartare de saumon
fumé et pomme granny Smith au raifort



Fraîcheur de pastèque, tentacule de
poulpe snackée au citron confit



Tarte fine de petite sardine, pickles d'oignon
grelot et citron jaune

LES PIÈCES SALÉES FROIDES

Les P'tits Sandwiches & Co



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



Mini pain pita, fromage frais et
concombre



Wrap, jambon de dinde fumé à
l'estragon, tomate confite et roquette



Roll feuilleté, chèvre miel et noix,
magret fumé, chutney de figue
violette au piment d'Espelette



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



Pain nordique au poulet, asperge
verte croquante, roquette,
fromage frais et parmesan



Pain nordique, saumon fumé aux piquillos,
guacamole, oignon rouge et feta



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

LES PIÈCES 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 tomate cerise, perle de
mozzarella au pesto



Tapas saumon fumé, beurre d'aneth et
baies roses

LES PIECES SALÉES FROIDES

Les compositions de salades créatives 100g



Lentille corail aux raisins de Corinthe pomme granny Smith concombre et fenouil, Muesli de chou-fleur et brocoli à la grenade et citron kalamansi, Taboulé d'épeautre au citron confit herbes fraîches tartare de tomate et piquillos, Lingots blancs à la Grecquoise, Bœuf Mariné thaï aux cébettes et légumes croquants, Minestrone de pomme de terre persillée et tomate au citron caviar d'artichaut et œuf de caille, Raïta aux crevettes et légumes croquants aux épices (carotte, concombre, pois chiche, oignon rouge), Mini penne au saumon tomate cerise confite perle de mozzarella et noix de pécan, Surprise d'œuf poché vinaigrette truffe balsamique gnocchetti sardi épinards et parmesan



LES PIECES SALÉES CHAUDES

Les Snacking



Cromesquis de camembert - Chouquette emmental pavot - Chouquette emmental, sésame blanc - Croque snacké, lasagne de légumes - Mini Hot Dog de volaille - Croque snacké au saumon fumé - Croque-monsieur volaille et épinards - Samoussa légumes au curry

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



Crumble d'avoine aux légumes de saison et noisette - Cœur de clafouti salé aux légumes de saison et féta - Coquillettes and cheese et pastrami à la tartufata - La moussaka végétarienne, poêlée d'aubergine et tomate - Filet de daurade, mini penne à la puttanesca - Dahl de lentilles corail et pois chiche, curry coco coriandre - Petit farci de cabillaud, poêlée de courgettes grillées au piment d'Espelette - Tajine de poulet aux abricots, amandes et raisins - Queue de bœuf aux petits légumes printaniers, jus relevé à la menthe - Crevettes sautées en piperade, riz pilaf au saté - Effiloché de canard au céleri confit, écrasé de pommes de terre au beurre noisette - Filet de saumon à l'aneth, compotée de fenouil et tomate - Sot l'y laisse de poulet au curry, risotto de riz venere - Risotto lentilles vertes et carottes aux crevettes, bisque de homard



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



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

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Incontournables



Banana split confit de fraise, sifflet de frécinette



Crème brûlée pop corn, cœur coulant caramel



Crousti coco passion, confit exotique



Croustillant de kiwi, émulsion au thé matcha



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



Croustillant d'abricot, légèreté de nougat



Tarte myrtille cassis, crémeux de génépi



Tourbillon d'amande douce, framboise fraîche



Cheesecake mojito, chantilly mentholée, confit de rhum blanc



Chou intensément fraise

LES PIÈCES SUCRÉES

Les Vogues



Paris Brest cœur coulant, praliné
Valencia artisanale IGP



Tonnelet de crêpe artisanale,
caramel au beurre salé



Biscuit choco cacahuète pure
arabica



Crousti moelleux griotte, pistache,
framboise



Chou framboise, chantilly acidulée



Sablé breton aux framboises
fraîches



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



Compotée de rhubarbe abricot,
nuage d'amande brut



Mousse chocolat pure plantation



Salade de fruits rouges, coulis de
mûre et pistache intense

Les Fingers et Tartelines 50g



Finger chocolat BIO DUARTA 70%,
croquant de cacao



Tarteline citron de Menton IGP, meringue
moelleuse



Finger moelleux aux framboises du marché