



VISUEL COLLECTION 2021

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 PIECES SALEES FROIDES

Les Intemporels



Cheesecake de carotte, mini macaron au cumin d'été



Mini tortilla à la tomate, chou rouge au raifort



Potimarron à la cacahuète, châtaigne et parmesan



Palet de concombre, tapenade noire et feta au piment d'Espelette



Cheesecake de betterave à la moutarde de Meaux



Sablé au grué de cacao, foie gras 100% et tuile de mendiant



Bresaola, purée de céleri truffée aux brisures de châtaigne



Alliance de crozet au sarrasin et petit épeautre, condiment brocolis, mimolette extra vieille

LES PIECES SALEES FROIDES

Les Intemporels



Galette à l'épinard, chou blanc à l'aigre doux



Finger à l'emmental, compotée d'oignons à la tomate



Nougat de chèvre aux fruits secs

Les Fraîcheurs



Brochette tout légumes (artichaut, céleri, tomate confite, carotte et ail doux)



Cœur d'artichaut à la noisette, dentelle de parmesan AOP



Radis noir et petits pois à l'huile de sésame



Sablé vegan, larme de poivron rouge rôti

LES PIECES SALEES FROIDES

Les Fraîcheurs



Petits pois carotte, houmous, coeur de palmier, citron et baies roses



Tomate cerise rouge en grappe, mozzarella de bufflone au pesto



Avocat crevette tout simplement



Pince de betterave, fromage frais à la noix de Pécan et croquant de grenade

Les Escapades



Galette de blé à la tomate, pissaladière à l'olive confite



Sablé parmesan fromage fouetté, tomate aux fines herbes, olive provençale



Raviole de Royan, coussinet de bisque et comté



Notre interprétation du filet de caille au raisin, aux épices saté

LES PIECES SALEES FROIDES

Les Escapades



Fregola sarda à la carbonara,
magret de canard et girolle fumée



Courgette verte, crevette au curry
et carotte en pickles



Cœur de rumsteack en nori,
douceurs d'épices aux arachides



Ossau Iraty, coussinet de cerise
noire et pain d'épices



Sablé parmesan chèvre, cerise
amarena et compotée de yuzu



Coussin de rigatoni, tartare de
crabe au citron vert, caviar de
harengs

LES PIECES SALEES FROIDES

Les Fusions



Pain muesli, coussin de kalamansi
et lieu fumé



Lentilles noires Beluga, saucisse de
veau et volaille, carotte à l'oignon frit



Fine omelette au saumon, crème
de raifort, citron vert et shiitaké



Radis blanc, réduction de passion,
crevette épicée



Polenta black, magret de canard
aux cèpes et noix du Périgord

LES PIECES SALEES FROIDES

Les Saveurs du Sud



Notre vision du thon niçois à l'olive de Kalamata



Tian de légumes croustillant



Polenta parmesan, tartare de truffe noire et tomate cerise confite



Black risotto, crème de truffe, Saint-Jacques snackée à l'huile de homard

LES PIECES SALEES FROIDES

Les Signatures



Voile de riz, haricot vert, magret de canard au foie gras 100%, topping de betterave



Pain perdu foie gras et chutney de mangue



Risotto truffe, duxelles de champignons, mignon de veau aux 5 baies



Aiguillette de canard à l'orange et coriandre



Saumon gravlax, aneth et semoule de citron confit



Finger poire, pointe de roquefort et noix de pécan

LES PIECES SALEES FROIDES

Les P'tits Sandwiches & Co



Petit chou version Bagnat (tomate, œuf dur, salade, thon, tapenade de poivrons rouges, basilic)



Wrap cecina roquette, mascarpone au vinaigre de Xérès et mozzarella fumée – Wrap épinard, saumon fumé, fromage frais au curry – Wrap poulet, citron, moutarde au miel et pousses d'épinards



Petit chou savoyard, crème de Reblochon, veau et compotée à l'oignon



Finger paprika, tapenade de poivrons grillés et micro-légumes



Finger black, caviar d'artichaut et poireau, huile d'olive et parmesan



Lingot sésame, bœuf séché au poivre, cornichon à l'aigre doux



Lingot black, saumon gravlax et tartare d'algues

LES PIECES SALEES FROIDES

Les compositions de salades créatives 100g



Cœur d'artichaut, ricotta au vinaigre balsamique blanc et graines de folies - Bœuf Teriyaki à l'oignon rouge, petites pommes grenailles - Filet de rouget barbet au poivre de Timut, graines de quinoa aux cranberries - Filet de saumon fumé d'Ecosse, légèreté de coco à l'aneth, petites pommes de terre – Taboulé de boulgour et quinoa façon libanaise – Dualité de lentilles, légumes de saison rôtis – Green papaya, salade thaï – Mini penne à l'épinard et citron confit, flétan fumé

Les Œufs Toqués 45g - Les Clubs Polaires - Les Klubs Toastés



Œuf Toqué – Tartare des sous-bois - Saumon fumé mariné à l'aneth - Tarama truffe

Klubs toastés / Clubs Polaires - thon, citron vert et aneth - Volaille à l'estragon et crudités – Poitrine de dinde fumée, moutarde et cheddar rouge - Pastrami chou kale, oignons frits et cornichons aigre doux

LES PIECES SALEES CHAUDES

Les Street Food



Gougère traditionnelle - Quiche oignons bresaola - Pizza mozzarella di bufala - Pailles feuilletée Gruyère au cumin, Pavot, Sésame
Croque-Monsieur pastrami et cheddar - Croque-Monsieur saumon citron vert



Fleur d'Italie (sucette de parmesan, éclats d'olives noires, tomate confite et basilic)



Sucette de hot dog – Mini Hot dog de volaille



Mini Burger de bœuf à l'émmental, compotée d'oignons – Mini Burger de bœuf à l'italienne (pesto, confit de poivrons, parmesan – Mini Burger de bœuf, galette de pomme de terre, reblochon à la graine de moutarde



Pizza Pop

LES PIECES SALEES CHAUDES

Les Woody's en Boites à Vacherin 100g



Poulet jaune, noix de Cajou, agrumes et coriandre, risotto de céleri rave et courgette au raifort - Joue de bœuf confite, tapenade de Kalamata, polenta crémeuse – Dos de cabillaud cuit à basse température, purée au beurre de yuzu – Crumble de légumes au caviar d’aubergine et noisette torréfiée – Poêlée de champignons au sarrasin et crème de whisky – Filet de saumon écossais, crémeux de cresson et légumes printaniers – Filet de saumon au cidre, poêlée de betteraves et reine des Reinettes à la fleur de sel – Fondant de veau, risotto vénéré au parmigiano reggiano – Tarte tatin à l’oignon de Roscoff, crème fraîche d’Isigny – Tarte tatin à l’endive braisée et sa crème d’Isigny – Risotto de blé vert fumé, filet de perche, sauce grenobloise au pamplemousse – Petit salé de lentilles Beluga à la saucisse de veau – Filet de canette au pain d’épices, poêlée de potimarron et panais à la châtaigne – Embeurrée de choux de Pontoise au canard, dos de lieu noir rôti à la moutarde – Parmentier de canard, écrasé de pommes de terre et céleri au beurre noisette

LES PIECES SUCREES

Les Tendances sucrées



Crumble pommes



Quenelle citron meringuée



Tarte tatin mirabelle de Lorraine rouge



Biscuit madeleine au sésame noir,
compotée de mangue, chantilly
vanille



Dôme chocolat noir, tout
simplement

LES PIECES SUCREES

Les Incontournables



Brownies cassis, noisette, crémeux de gianduja et tuile de florentine de Megève



Millefeuille nougatine et ganache caramel



Pina Colada coco torréfiée



Sablé façon basque, crémeux vanille Bourbon, confit d'orange sanguine



Chou pistache 100% fruits, confit de framboise



Sablé breton aux fruits de saison



Bille chocolat au miel d'acacia, tuile gruée de cacao



Tartelette passion, crousti de fruits

LES PIECES SUCREES

Les Vogues



Tonnelet de crêpe artisanale,
caramel au beurre salé



Biscuit noix, crème brûlée double
vanille



Croustillant chocolat cacahuète,
crème infusée aux graines de café



Cheesecake speculoos



Tarte vanille Bourbon, spoon
croquante



Chou mangue passion glaçage
gianduja



Quenelle de poire au caramel
beurre salé, glaçage gianduja



Tarte caramel toffee, spoon
croquante

LES PIECES SUCREES

Les Vogues



Bille de châtaigne façon Mont Blanc



Banana split, confit de fraise des bois, sifflet de freyssinette



Tarte choco, gianduja noir, spoon croquante

LES PIECES SUCREES

Les Signatures



Bille coco coriandre, crémeux passion et fruits du dragon



Coque de litchi, crousti moelleux, bille de kiwi et menthe fraîche



Panacotta de yuzu, dôme de mirabelle, cube de gingembre confit



Compression de figues et noix, tendre coussin au lait d'amande douce



Baba au rhum passion, voile de goyave fondante



Chou chataigne, légèreté d'arabica

LES PIECES SUCREES

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



Macaron café - Macaron citron
gingembre - Macaron framboise -
Macaron noix de coco citron vert



Financier au beurre noisette,
amande californienne – Muffin aux
pépites de chocolat - Cookies au
sucre roux - Madeleine de notre
enfance, vanille Bourbon



Paille feuilletée au chocolat blanc & noir

LES PIECES SUCREES

Les Recettes de ma Grand-mère 75g



Pommes poêlées au spéculoos,
crème légère à la vanille et
Mikado de notre enfance



Riz à l'impératrice, rhubarb en
deux façons



Traditionnelle mousse chocolat
Grand mère