



ATELIERS CULINAIRES 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@cocktailetgourmandise.com

ATELIERS CULINAIRES SALÉS FROIDS



LE SAUMON DE NORVÈGE

Filet de saumon de Norvège fumé à la ficelle, tranché au buffet, accompagné de crème gourmande à l'aneth et sauce Gravlax « maison ». Servi avec blinis chauds. Le saumon dans toute sa noblesse, moelleux et fondant.

LES TRUFFES DU DOMAINE DE BRAMAREL

Truffes fraîches de saison en provenance de la Drôme, râpées minute sur de fines rondelles de pain ficelle chaudes et grillées accompagnées d'huile d'olive et fleur de sel. La meilleure façon de découvrir les parfums et saveurs de ce met d'exception.



ATELIERS CULINAIRES SALÉS FROIDS



LE PARME ET LE PARMESAN

Découpe d'un Jambon de Parme AOP 16 mois sur son étou. Provenance en direct de Parme. 8 KG. Proposé avec pain de campagne artisanal et gressins. Dégustation d'une demi-roue de Parmigiano Reggiano AOP de Colline Qualité Extra 24 mois. Provenance en direct de Parme. 19 KG. Proposé avec grappes de raisin Italia.

LES TARTARES AU COUTEAU

Confection de tartares de bœuf ou de saumon, accompagnés d'échalote ciselé, persil, coriandre, jus de citron, gomasio, câpres, moutarde, jaunes d'œufs, huile de sésame et olive, tabasco et Worcestershire sauce, servis sur toasts de Schwarzbrot.



ATELIERS CULINAIRES SALÉS FROIDS



POMMES CONFITES FACON TATIN ET FOIE GRAS

Foie gras de canard mi-cuit accompagné de pommes confites tièdes déglacées au cidre brut et d'une allumette de pain d'épices, dressés sur petit contenant avec fourchette.

ALLIANCES AUTOUR DU FOIE GRAS

Alliances gourmandes autour de différents foies gras de canard mi-cuits, marbrés au pain d'épices, aux figues, au cognac, accompagné de toasts chauds grillés de pain ficelle artisanal et de pain d'épices, plusieurs chutneys, fleur de sel de Guérande et poivre moulin.



ATELIERS CULINAIRES SALÉS FROIDS



BAR A SUSHIS ET SON SUSHIMAN

Réalisation de Sushis, Makis, Californias, Tatakis, Sashimis, Printemps, Teraki... Proposés avec leurs accompagnements. Véritable performance culinaire!

PA XUCAT CATALAN

Jambon de 5.5 kg Pata Negra Bellota 100% Ibérique de Jabugo sur son étai et Manchego AOC curado entier, 2 kg, découpés finement et servis sur une tranche de pain de campagne artisanal frotté à la pulpe de tomates et arrosé d'huile d'olive extra vierge Finca la Moncloa (région de Castilla La Mancha).



ATELIERS CULINAIRES SALÉS FROIDS



BUFFET DE FROMAGES DE FRANCE

Fromages frais et affinés de nos régions de France accompagnés de fruits secs, confits de fruits, beurre d'Échiré, pain de campagne et pain aux noix-noisettes artisanaux.

BAR A HUITRES ET SON ÉCAILLER

Huitres naturelles Fines de claire N°2 et N°3 de Marennes-Oléron préparées sur le moment accompagnées de citron, vinaigre à l'échalote, pain de campagne artisanal, pain de seigle et beurre d'Échiré demi-sel. Huitres gastronomiques identifiables à leur finesse de goût.



ATELIERS CULINAIRES SALÉS CHAUDS



RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Risotto aux cèpes frais et petits pois, accompagné de copeaux de parmesan et d'un trait de crème de vinaigre balsamique, fleur de sel de Guérande et parmesan râpé à disposition, dressé sur petit contenant avec fourchette.

INFUSION DE SAINT-JACQUES ET POIREAUX AU CURCUMA

Belles noix de Saint-Jacques infusées sur un lit de crème de poireaux au curcuma, dressées sur petit contenant avec fourchette.



ATELIERS CULINAIRES SALÉS CHAUDS



ESCALIVADE CATALANE

Légumes méditerranéens snackés à la plancha, accompagnés d'huile d'olive et d'un trait de crème balsamique, servis sur tranches de pain de campagne artisanal.

PLANCHA COLLIOURENC

Grosses gambas et noix de Saint-Jacques au naturel ou épicées snackées à la plancha, Servies sur piques. Aioli, mayonnaise et citron à disposition.



ATELIERS CULINAIRES SALÉS CHAUDS



PLANCHA CARNIVORE

Cœur de filet de rumsteak tendre à souhait grillé à la plancha au thym et autres épices secrets. Proposé sur piques. Sauce barbecue et sauce américaine à disposition. Pour les carnivores.

WOK DE GAMBAS FAÇON THAÏ

Grosses gambas crues sautées au wok avec pousses de soja, poivrons, coriandre fraîche, huile de sésame torréfié, épices et sauce soja, dressées sur petit contenant avec fourchette.



ATELIERS CULINAIRES SUCRÉS



TRADITIONNEL CANNOLI SICILIEN

Confection de cannolis siciliens à la crème de ricotta parfumée à la verveine et menthe fraîche, parsemés de copeaux de chocolat intense. La gourmandise italienne par excellence !

TRADITIONNEL BABA AU MÈTRE

Montage du traditionnel baba au rhum, version mandarine et combawa, au mètre avec sa pointe de chantilly, rhum à discrétion, dressé sur petit contenant avec fourchette.



ATELIERS CULINAIRES SUCRÉS



MAKI D'ANANAS VICTORIA

Réalisation de makis d'ananas Victoria, riz impératrice au lait de coco, menthe fraîche et fruits de la passion, dressés sur petit contenant avec fourchette.

PAIN PERDU REVISITÉ

Un pain perdu version bouchées, composé de crème glacée onctueuse vanillée, bâtonnets de meringue, mikado de brioche perdue, zestes d'agrumes, pointe de chantilly, dressé sur petit contenant avec fourchette.



ATELIERS CULINAIRES SUCRÉS



CRÊPES PARTY

Petites crêpes bien chaudes accompagnées de cassonade, sucre cristal, Nutella, Grand Marnier, confitures, sirop d'érable... dressées sur petit contenant avec fourchette.

FONTAINE CHOCOLAT SHOW

Animation autour du chocolat noir grand cru, 73% de cacao, avec brochettes de fruits frais et brochettes de chamallows à noyer dans la fontaine.



ATELIERS CULINAIRES SUCRÉS



BANANES A LA PLANCHA

Bananes caramélisées à la plancha, espuma de crème de lait de coco, sirop parfumé au rhum Negrita, dressées sur petit contenant avec fourchette.

***ET POUR VOTRE PLAISIR,
NOUS SAURONS ADAPTER NOS CRÉATIONS A VOS ENVIES***

