



Cuisine du Soleil



*Les Cocktails
2020/2021*





Notre chef Florent Houget est issu de la gastronomie française. Grâce à ses innovations culinaires il saura faire vibrer vos sens. Tous les produits sont frais et travaillés avec créativité. Florent saura vous conseiller et vous aider dans vos choix. Faites lui confiance vous ne le regretterez pas !!!!!

Quelques références de nos clients :

Parfait cocktail dînatoire concocté par FH qui est un excellent professionnel que je recommande pour l'excellence de sa cuisine, la discrétion et la convivialité de son service, son sens de l'ordre et de la propreté, ses qualités humaines qui le rendent très sympathique, Très bon rapport qualité/prix de sa prestation – (Béatrice N.- Beaulieu sur Mer)

Organisation d'un cocktail dînatoire pour les 50 ans de mon mari...Moi qui suis très soucieuse de ne manquer de rien pour mes invités et de proposer des choses aussi belles que bonnes, j'ai été enchantée. Un choix de mets qui ravira les plus exigeants, une mise en valeur des produits, l'accent est mis sur le travail des produits frais...N'ayant pas la possibilité de tout stocker dans le frigo, le chef m'a proposé de me laisser son matériel pour conserver mes produits au frais. Des échanges réguliers pour m'assurer que tout sera au top le jour J. Une carte que je garde bien précieusement et un nom que je recommande sans hésiter !!!!! – (Emmanuelle V - Grasse)

Excellente prestation! Merci beaucoup pour votre disponibilité et vos conseils. Les verrines étaient un régal pour nos papilles ! Bravo!!!! - (Anne - Cannes)

Des explosions de saveurs à chaque bouchée, un service impeccable et une humanité touchante. Je vous recommande Florent Houget !!!! – (Julie - Nice)

Du professionnalisme au service de l'Art. Prestation d'un grand chef , nous avons découvert des saveurs, des textures avec un plaisir immense ! Un grand merci à Florent Houget !!!! (Marie – Fréjus)



Cocktail « Tulipe de Crête » - 17,50 € par personne

6 pièces cocktail dans la liste ci-dessous + 4 à l'inspiration du Chef

Les poissons

- . Tartelette crème de poivrons , crevettes et graines germées (gluten, crustacés)
- . Pannequet saumon fumé avocats fromage frais (lactose)
- . Navette truite fumé pavots, citron (gluten , lactose)
- . Wrap crabe fromage blanc ciboulette , roquette, tomate confite (gluten, lactose, crustacé)
- . Pissaladière Maison (chaud) (gluten)
- . Mini club-sandwich thon / crevettes (gluten, lactose, crustacés)

Les viandes

- . Pressé de comté et bresaola (gluten)
- . Tartare de bœuf à l'italienne (lactose)
- . Poitrine de cochon confit juste tiède (chaud)
- . Sablé de parmesan, crème de tomates confite au basilic et œuf de caille (gluten, lactose)
- . Pomme de terre farcie volaille foie aux épices douces (chaud)
- . Mini Club-sandwich volaille , mousse de foie , cornichons (gluten, lactose)

Les Végétariens / Végan

(Végétariens mais peuvent contenir des produits laitiers)

- . Tartelette aubergine à la provençale et parmesan (chaud) (gluten, lactose)
- . Profiterole mousse tofu artichauts sésame (gluten, lactose)
- . Courgette farcie au chèvre frais au thym (lactose)
- . Panna cotta carottes cumin, gelée orange
- . Pizza courgette mozzarella (Chaud) (gluten, lactose)
- . Verrine patate douce, bananes au curcuma
- . Taboulé de quinoa aux légumes croquants
- . Risotto de riz arborio au paprika et poivron doux au seitan (chaud) (lactose)



Cocktail « Frésia » - 22,00 € par personne

9 pièces cocktail dans la liste ci-dessous + 2 à l'inspiration du Chef + 3 pièces sucrées

Les poissons

- . Tartelette crème de poivrons , crevettes , graines germées
- . Pannequet saumon fumé avocats fromage frais
- . Navette truite fumé pavots, citron
- . Wrap crabe fromage blanc ciboulette , roquette, tomate confite
- . Pissaladière Maison (chaud)
- . Mini club-sandwich thon / crevettes

Les viandes

- . Pressé de comté et bresaola
- . Tartare de bœuf à l'italienne
- . Poitrine de cochon confite juste tiédi (chaud)
- . Sablé de parmesan, crème de tomates confite au basilic et œuf de caille
- . Pomme de terre farcie volaille foie aux épices douces (chaud)
- . Mini Club-sandwich volaille , mousse de foie , cornichons

Les Végétariens / Végan

(Végétariens mais peuvent contenir des produits laitiers)

- . Tartelette aubergine à la provençale et parmesan (chaud)
- . Profiterole mousse tofu artichauts sésame
- . Courgette farcie au chèvre frais au thym
- . Panna cotta carottes cumin, gelée orange
- . Pizza courgette mozzarella (Chaud)
- . Verrine patate douce, bananes au curcuma
- . Taboulé de quinoa aux légumes croquants
- . Risotto de riz arborio à l'Indienne au seitan (chaud)

Les desserts

- . Mousse chocolat saveur pistache
- . Délice mascarpone noix de coco/ananas
- . Tartelette pommes caramélisées / praline
- . Noisetine
- . Crêpe farcie à mousse d'orange et grand Marnier
- . Cookies / Financier
- . Crémeux bergamote crumble
- . Mousse chocolat blanc, gingembre, velours carotte
- . Mini salade de Fruits frais



Cocktail «Orchidée » - 42,00 € par personne

10 pièces cocktail dans la liste ci-dessous + 3 ateliers + 3 pièces sucrées

Les poissons

- Tartelette crème de poivrons , crevettes , graines germées
- Pannequet saumon fumé avocats fromage frais
- Navette truite fumé pavots, citron
- Wrap crabe fromage blanc ciboulette , roquette, tomate confite
- Pissaladière Maison (chaud)
- Mini club-sandwich thon / crevettes

Les viandes

- Pressé de comté et bresaola
- Tartare de bœuf à l'italienne
- Poitrine de cochon confit juste tiédi (chaud)
- Sablé de parmesan, crème de tomates confite au basilic et œuf de caille
- Pomme de terre farcie volaille et foie gras aux épices douces (chaud)
- Mini Club-sandwich volaille , mousse de foie , cornichons
- Wrap de Bresaola, « boursin », roquette

Les Végétariens / Végan

- (Végétariens mais peuvent contenir des produits laitiers)
- Tartelette aubergine et parmesan (chaud)
- Profiterole mousse tofu artichauts sésame
- Courgette farcie au chèvre frais au thym
- Panna cotta carottes cumin, gelée orange
- Pizza courgette mozzarella (Chaud)
- Verrine patate douce, bananes au curcuma
- Taboulé de quinoa aux légumes croquants
- Risotto arborio à l'Indienne au seitan (chaud)
- Courgette farcie niçoise (chaud)

Ateliers Gourmands servis devant les invités

- . Thon et saumon mariné aux parfums provençale – découpe devant le client
- . Blanquette de légumes et volaille
- . Bourride de lotte et crevette à la Seitoise
- . Wok de gambas aux légumes provençaux flambés au pastis
- . Jambon Serrano en découpe devant vos convives mini pour 70 personnes (en dessous sup 50 € / pièce de jambon)
- . **Plateau de fromages** des étables et bergeries de France accompagné de pain
- . Plancha de duo de brochette de poulet et pérugine
- . **Bar à tapenade** (olives noires, olives vertes, artichauts, anchois) accompagné de gressins

Les desserts

- Mousse chocolat saveur pistache
- Macarons
- Tartelette pommes caramélisées / praline
- 3 Chocolat
- Crêpe farcie à mousse d'orange et grand Marnier
- Cookies / Financier
- Crémeux bergamote crumble
- Mousse chocolat blanc, gingembre, velours carotte
- Mini salade de Fruits frais



Cocktail « Jonquille » - 52,00 € par personne

11 pièces cocktail dans la liste ci-dessous + 3 ateliers + 4 pièces sucrées

Les poissons

- . Tartelette crème de poivrons , crevettes , graines germées
- . Pannequet saumon fumé avocats fromage frais
- . Navette truite fumé pavots, citron
- . Wrap crabe fromage blanc ciboulette , roquette, tomate confite
- . Pissaladière Maison (chaud)
- . Mini club-sandwich thon / crevettes

Les viandes

- . Pressé de comté et bresaola
- . Tartare de bœuf à l'italienne
- . Poitrine de cochon confite juste tiédi (chaud)
- . Sablé de parmesan, crème de tomates confite au basilic et œuf de caille
- . Pomme de terre farcie volaille et foie gras aux épices douces (chaud)
- . Navette foie gras aux épices douces et poires

Les Végétariens / Végan

(Végétariens mais peuvent contenir des produits laitiers)

- . Tartelette aubergine à la provençale et parmesan (chaud)
- . Profiterole mousse tofu artichauts sésame
- . Courgette farcie au chèvre frais au thym
- . Pizza courgette mozzarella (Chaud)
- . Verrine patate douce, bananes au curcuma
- . Taboulé de quinoa aux légumes croquants

Ateliers Gourmands servis devant les invités

- . Thon et saumon mariné aux parfums provençale – découpe devant le client
- . Blanquette de légumes et veau.
- . Bourride de lotte et noix de saint Jacques à la Sétoise
- . Wok de gambas aux légumes provençaux flambés au pastis
- . Jambon Serrano en découpe devant vos convives - mini pour 70 personnes (en dessous sup 50 €)
- . **Plateau de fromages** des étables et bergeries de France accompagné de pain
- . Plancha de filet de boeuf et brochette de pérugine

Les desserts

- . Mousse chocolat saveur pistache
- . Délice mascarpone noix de coco/ananas
- . Tartelette pommes caramélisées / praline
- . Opéra
- . Maki de crêpe farcie à la mangue
- . Cookies / Financier
- . Macaron
- . Mousse chocolat blanc, gingembre, velours carotte
- . Mini salade de Fruits rouges



Cocktail «Etoile de Perse » - 72,00 € par personne

13 pièces cocktail dans la liste ci-dessous + 5 ateliers + 4 pièces sucrées

Les poissons

- Tartelette crème de poivrons , crevettes , graines germées
- Pannequet saumon fumé avocats fromage frais
- Navette truite fumé pavots, citron
- Wrap crabe fromage blanc ciboulette , roquette, tomate confite
- Pissaladière Maison (chaud)
- Mini club-sandwich thon / crevettes

Les viandes

- Pressé de comté et bresaola
- Tartare de bœuf à l'italienne
- Poitrine de cochon confit juste tiédi (chaud)
- Sablé de parmesan, crème de tomates confite au basilic et œuf de caille
- Pomme de terre farcie volaille et foie gras aux épices douces (chaud)
- Mini club-sandwich volaille , mousse de foie , cornichons
- Wrap de Bresaola, « Boursin », roquette

Les Végétariens / Végan

(Végétariens peuvent contenir des produits laitiers)

- Tartelette aubergine et parmesan (chaud)
- Profiterole mousse tofu artichauts truffes
- Courgette farcie au chèvre frais au thym
- Panna cotta carottes cumin, gelée orange
- Tartelette courgette mozzarella (Chaud)
- Verrine patate douce, bananes au curcuma
- Taboulé de quinoa aux légumes croquants
- Risotto arborio à l'Indienne au seitan (chaud)
- Courgette farcie niçoise (chaud)

Ateliers Gourmands servis devant les invités

- . **Thon et saumon** marinés au parfum thaï
– découpe devant le client
- . Croustis de brie
- . Rizzo à la **truffe façon risotto**
- . Escalope de **foie gras de canard** poêlé, toast campagnard
- . Cassolette de **champignons aux ris de veau**
- . Axoa de **veau** du Pays Basque
- . Bourride de **lotte et saint jacques** à la Sétoise
- . Wok de **gambas** aux légumes provençaux flambés au pastis
- . **Jambon Serrano** en découpe devant vos convives
- mini pour 70 personnes (en dessous sup 50 €)
- . **Plateau de fromages** des étables et bergeries de France accompagné de pain
- . Plancha de **filet de bœuf** et **brochette de pérugine**
- . Cassolette **de homard** aux légumes, sauce newburg

Les desserts

- Mousse chocolat saveur pistache
- Macaron assortiment
- Tartelette pommes caramélisées / praline
- Opéra
- Maki de Crêpe à la mangue et noix de coco
- Cookies / Financier / gâteau aux noix
- Crèmeux bergamote crumble
- Mousse chocolat blanc, gingembre, velours carotte
- Mini éclairs assortiments
- Mini tartelette aux fruits