



Cuisine du Soleil



Les
Cocktails





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 € par personne

10 pièces cocktail dans la liste ci-dessous

Les poissons

- . Tartelette guacamole, poivrons crevette et graines germées
 - . Wrap cabillaud aïoli safran
 - . Navette saumon fumé citron , graine de sésame
- . Sablé sarrasin crème d'épinard, fromage frais , haddock
 - . Pissaladière Maison
- . Mini club sandwich thon et saumon

Les viandes

- . Tartare de bœuf à l'italienne
- . Poitrine de porc confite au coca et sauce soja
 - . Sablé de parmesan et œuf de caille
- . Pomme de terre farcie au bœuf et tomate confite
- . Assortiment de mini sandwich viande (rillette de canard, jambon de volaille, terrine de campagne)

Les Végétariens / Végan

(Végétariens mais peuvent contenir des œufs, du lait, crème ou yaourt)

- . Caviar d'aubergine à la provençale
- . Profiterole mousse de petits pois au tofu
 - . Courgette farcie
- . Bouillon de légumes verts au tofu fumé et champignons noirs
 - . Pizza courgette mozzarella di buffala
- . Fricassée de tofu à la patate douce et tomate confite au curcuma
 - . Taboulé de quinoa aux légumes croquants
- . Risotto de riz arborio au paprika et poivron doux au seitan



Cocktail « Frésia » - 21,50 € par personne

10 pièces salées dans la liste ci-dessous + 3 pièces sucrées

Les poissons

- . Tartelette avocat, épinard et crevettes
- . Wrap rilette de cabillaud aioli
- . Pannequet de saumon fumé au cottage cheese
- . Pannequet de sarrasin épinard fromage frais et haddock
- . "Pissaladière" Maison
- . Navette thon pistou
- . Feuilleté "charbon" effiloché de sardine au citron de Menton
- . Toast onctueux à la carotte, crème de gingembre et rillettes de maquereaux
- . Navette ratatouille, sardine mariné

Les viandes

- . Tartelette de tartare de bœuf à l'Italienne
- . Mini Club sandwich poulet
- . Toast de mousse de foie gras au gingembre mangue
- . Sablé de parmesan crème de tomates confites et œuf de caille
- . Palet de pomme de terre veau mayonnaise curry
- . Navette chèvre frais au romarin



Cocktail « Frésia » - 21 € par personne

...suite « Frésia »...

Les Végétariens / Végan

(Végétariens mais peuvent contenir des œufs, du lait, crème ou yaourt)

- . Tartelette aubergine à la provençale
 - . Profiterole artichauts truffes
 - . Courgette farcie
 - . Champignon farci feta aubergine
 - . Pizza courgette mozzarella di buffala
 - . Tartelette poireaux safran
 - . Cake carottes céleri safran
 - . Gâteau asperges blanches, mousse petit pois
- Wrap Artichauts thym, oignon frit et omelette froide

Les desserts choisir 3 pièces

- . Opéra
- . Macaron assortiment
- . Tartelette fraises ou framboises suivant saison
 - . Mini tarte tatin
 - . Trio chocolat
 - . Crème brûlé caramel
- . Cookies / Financier framboises
- . Crémeux vanille / citron de Menton
- . Craquant chocolat blanc, gingembre, cookie



Cocktail «Orchidée» - 41 € par personne

6 pièces cocktail dans la liste ci-dessous + 4 à l'inspiration du Chef + 3 ateliers + 3 pièces sucrées

Les poissons

- . Tartelette guacamole, crevettes et graines germées
- . Tartare de daurade à la noix de coco, tomate confite
- . Wrap de saumon fumé à la crème d'artichaut, pomme de terre avrenga
- . Verrine de bar à la mangue et avocat
- . Sablé de sarrasin à la mousse de truite fumée et graines de pavot
- . Pissaladière Maison (chaud)

Les viandes

- . Tortillas pomme de terre chorizo ibérique
- . Poitrine de porc confite au coca et sauce soja au pop corn
- . Salade de blé au bœuf, tomate confite et épinards
- . Sablé de parmesan et son œuf de caille
- . Pomme de terre farcie au bœuf
- . Wrap à la mascarpone, roquette et viande des grisons

Les Végétariens / Végan

(Végétariens mais peuvent contenir des œufs, du lait, crème ou yaourt)

- . Caviar d'aubergine à la provençale
- . Profiterole mousse artichaut à la crème de truffes
- . Glacé de fenouil au safran et gingembre à l'huile d'olive
- . Pizza courgette mozzarella di buffala
- . Flan de petits pois (chaud)
- . Taboulé de quinoa aux légumes croquants
- . Risotto de riz arborio à l'encre de seiche et tomate confite
- . Wok de tofu aux légumes thai

Ateliers Gourmands servis devant les invités

- . Thon et saumon mariné au parfum thaï – découpe devant le client
- . Risotto de riz arborio vert
- . « Fish and Chips » de colin à l'estragon et piment d'Espelette
- . Wok de gambas aux légumes provençaux flambés au pastis
- . Jambon Serrano en découpe devant vos convives
- . Croustillant de veau aux cèpes
- . **Bar à tomates** (tomates multicolores, gaspacho de tomate, tartares de tomates au basilic)
- . **Bar à tapenade** (olives noires, olives vertes, artichauts, anchois, jambon de volaille)

Les desserts

- . Mousse chocolat
- . Délice mascarpone noix de coco/ananas
- . Tarte aux pommes
- . Noisetine
- . Compotée poires caramel
- . Cookies / Financier
- . Crémeux vanille, citron de menton
- . Mousse chocolat blanc, gingembre, velours carottes
- . Salade melon, pastèque, framboise



Cocktail « Jonquille » - 51 € par personne

10 pièces cocktail dans la liste ci-dessous + 4 à l'inspiration du Chef + 3 ateliers + 4 pièces sucrées

Les poissons

- . Tartelette guacamole, crevette et graines germées
- . Tartare de daurade à la noix de coco, tomate confite
- . Wrap de saumon fumé à la crème d'artichaut, pomme de terre avrenga
- . Verrine de bar à la mangue et avocat
- . Sablé sarrasin mousse de truite fumée et graines de pavot
- . Pissaladière Maison

Les viandes

- . Tortillas pomme de terre chorizo ibérique
- . Poitrine de porc confite au coca et sauce soja au pop corn
- . Salade de blé au bœuf, petits pois et épinards
- . Sablé de parmesan et œuf de caille
- . Pomme de terre farcie au bœuf
- . Wrap à la mascarpone, roquette et viande des grisons

Les Végétariens / Végan

(Végétariens mais peuvent contenir des œufs, du lait, crème ou yaourt)

- . Caviar d'aubergine à la provençale
- . Profiterole mousse de petits pois au tofu
- . Velours de carotte au cumin et gingembre
- . Courgette farcie au pistou et pignons de pin
- . Bouillon de légumes thaï au tofu fumé et champignons noirs
- . Pizza courgette mozzarella di buffala
- . Flan de petits pois aux morilles
- . Taboulé de quinoa aux légumes croquants

Les desserts

- . Mousse chocolat à la cacahuète relevée de piment d'Espelette
- . Délice mascarpone fruits exotiques
- . Tartelette mascarpone de fraises
- . « After Eight » menthe chocolat
- . Compotée pomme / pignons de pins, gelée verveine
- . Cookies / Financier
- . Rocher coco
- . Flan miel courge butternut
- . Mousse chocolat blanc, gingembre, framboise



Cocktail «Etoile de Perse » - 71 € par personne

10 pièces cocktail dans la liste ci-dessous + 4 à l'inspiration du Chef + 5 ateliers + 4 pièces sucrées

Les poissons

- . Tartelette guacamole, gelée de poivrons rouges et langoustine, graines germées
- . Tartare de daurade à la noix de coco, tomate confite et mangue
- . Wrap de haddock, crème d'artichaut, pomme de terre avrenga
- . Sushi de bar et carotte, mousseline de petits pois
- . Sifflet de crêpe au saumon fumé, cottage cheese au citron « pitacou » de menton
- . Sablé de sarrasin à la mousse de truite fumée au pavot
- . Pissaladière Maison

Les viandes

- . Tortillas pomme de terre chorizo ibérique
- . Poitrine de porc confite au coca et sauce soja au pop corn
- . Salade de blé au bœuf, tomate confite et épinards
- . Macédoine d'orge perlée à la volaille, poivron et tomate confite au fromage blanc
- . Sablé de parmesan et œuf de caille
- . Pomme de terre farcie au bœuf
- . Wrap à la mascarpone, roquette et viande des grisons
- . Toast de foie gras de canard et caviar de truffe

• Les Végétariens / Végan

(Végétariens mais peuvent contenir des œufs, du lait, crème ou yaourt)

- . Caviar d'aubergine à la provençale
- . Profiterole mousse artichaut à la crème de truffes
- . Glacé de fenouil au safran et gingembre à l'huile d'olive
- . Courgette farcie au pistou et pignons de pin
- . Bouillon de légumes thaï au tofu fumé et champignons noirs
- . Pizza courgette mozzarella di buffala
- . Flan de céleri rave aux morilles
- . Taboulé de quinoa aux légumes croquants

Ateliers Gourmands servis devant les invités

- . Thon et saumon marinés au parfum thaï – découpe devant le client
- . Crolesquis de brie
- . Risotto de riz arborio vert
- . « Fish and Chips » de colin à l'estragon et piment d'Espelette
- . Wok de gambas aux légumes thaï flambé au rhum
- . Plancha de bœuf Angus
- . Effilochée d'agneau à l'ail noir et haricot coco
- . Croustillant de veau aux cèpes
- . Cassolette d'escargot flambé au cognac
- . Supions en persillade et tomate confite
- . Cassolette de homard aux petits légumes sauce Newburg

Les desserts

- . Mousse chocolat à la cacahuète relevée de piment d'Espelette
- . Délice mascarpone fruits exotiques
- . Crémeux de Baileys, « soupir » café pépites caramel
- . « After Eight » menthe chocolat
- . Compotée pomme / amandes, gelée verveine
- . Cookies / Financier
- . Rocher coco
- . Flan miel courge butternut
- . Mousse chocolat blanc, gingembre, framboise