



Cuisine du Soleil

Cocktail Frésia le sud et l'Italie 2023 à 25.50 € en livraison uniquement

Pour Minimum 15 personnes

12 pièces salées et 3 pièces sucrées

Les poissons

- . Focaccia thon
- . "Pissaladière" Maison
- . Beignet de morue
- . Navette ratatouille, sardine mariné

Les viandes

- . Tartelette de tartare de boeuf à l'italienne
- . Mini sandwich mortadelle beurre de truffes
- . Sablé de parmesan crème de tomates confites et œuf de caille
- . Pomme de terre farci Bolognaise

Les Végétariens / Végan

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

- . Tartelette aubergine parmesan
- . Bruschetta tomates basilic
- . Pizza courgette mozzarella
- . Fritta patata

Les desserts 3 pièces

Possibilité sans dessert - 3.00 €

- . Opéra
- . Macaron assortiment
- . Tartelette tiramisu



Cuisine du Soleil

Cocktail Frésia 2023 tarif nous consulter

Pour minimum 10 personnes

12 pièces salées/ personne + 3 sucrés

15 pièces + 5 pièces sucrés à choisir dans les listes ci-dessous /

Végétarien

- Brocolis cake et mozzarella bille
- Wrap carotte, épinard, gingembre et fromage frais
- Profiterole artichauts truffes
- Courgette farcie pistou (chaud)
- Champignon de Paris farci chèvre moutarde (chaud)
- Samoussa de légumes de saison (chaud)
- Tartelette choux fleur grillés et graines (chaud)
- Curry de légumes au lait de coco (chaud)
- Boulette de riz frit au parfum de truffes
- Trucchia de blettes

Les viandes

- Pomme de terre farcie bolognaise (chaud)
- Tartelette avocat volaille sésame
- Club poulet tomates confites et paprika
- Tartelette tartare de boeuf à l'italienne
- Navette mortadelle et beurre de truffe
- Sablé Parmesan, ricotta basilic et œuf de caille
- Nems poulet (chaud)
- Gressin comté viandes des grisons
- Blanquette de volaille aux herbes (chaud)
- Choux artichauts magret de canard fumé
- Fritta Patata au chorizo
- Paneront boeuf basilic chèvre (chaud)

Les poissons

- Toast au beurre de saumon fumé, crevette et graines germés
- Galette sarrasin, œufs, haddock, épinards (chaud)
- "Pissaladière" "Maison" (chaud)
- Courgette farci d'un tartare d'espadon au pistou (chaud)
- Crème de courges aux moules (chaud)
- Bourride de poireau et cabillaud au safran (chaud)
- Tarte courgette, pistou et mozzarella

Dessert

- . Opéra
- . Macaron assortiment
- . Tartelette tiramisu
- .Brownie crémeux chocolat
- .Financier
- .Mini tatin
- .Tartelette fruit de moment
- . Opéra
- . Crémeux caramel



Cuisine du Soleil

**Cocktail «Orchidée Bleue » 2023 Tarif nous consulter
Pour un minimum de 15 personnes**

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

Les poissons

- . Wrap guacamole, crevettes, perles de citron et graines germées
- . Toast de dorade mariné, purée de tomates confites
- . Pannequet de saumon fumé cottage cheese et citron
- . Verrine de bar à la mangue et tomates fraîches
- . Samoussa aux crustacés (chaud)
- . Pissaladière « Maison » (chaud)

Les viandes

- . Poitrine de porc confite au coca (chaud)
- . Boulette de bœuf et blette à la niçoise (chaud)
- . Sablé de parmesan et son œuf de caille
- . Pomme de terre farcie Bolognaise (chaud)
- . Wrap au mascarpone, roquette, oignons frits, viande des grisons
- . Profiterole artichauts et magret de canard fumé

Les Végétariens / Végan

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

- . Mousse pomme de terre à la truffe
- . Tartelette aubergine à la provençale et parmesan
- . Profiterole mousse artichaut à la crème de truffes
- . Trucchia de blettes (chaud)
- . Pizza champignons, tomates basilic mozzarella (chaud)
- . Courgette farcie à la niçoise (chaud)

Les gourmands

- . Sashimi de thon (froid/poisson)
- . Risotto de riz noir aux crevettes (chaud/poisson)
- . Brochette de bœuf à l'estragon et poivre de Malabar (chaud/viandes)
- . Brochette de poulet mariné aux herbes et épices douces (chaud/viandes)
- . Boulette de riz frit à la truffe (chaud/végé)
- . Champignons farcis aubergines feta (chaud/ végété)
- . Plateau de fromages des étables et bergeries de France (froid / végété)

Les desserts

- . Tartelette chocolat noir
- . Choux coco et mangue fraîches
- . Mini tarte tatin
- . Opéra
- . Crémeux caramel
- . Cookies
- . Financier
- . Crémeux vanille
- . Craquant chocolat blanc, gingembre
- . Salade de fruits maison de saison



Cuisine du Soleil

**Cocktail «Orchidée Blanche » 2023 tarif nous consulter
Pour un minimum de 15 personnes**

15 pièces cocktail gourmands compris dans la liste ci-dessous + 5 pièces sucrées

Les poissons

- . Wrap guacamole, crevettes, perles de citron et graines germées
- . Toast de dorade mariné, purée de tomates confites
- . Pannequet de saumon fumé cottage cheese et citron
- . Verrine de bar, tomates fraîches et avocat
- . Raviole croustillante aux crustacés (chaud)
- . Pissaladière « Maison » (chaud)

Les viandes

- . Poitrine de porc confite au coca pannée à la chapelure japonaise (chaud)
- . Boulette de bœuf et blette à la niçoise sauce tomates (chaud)
- . Sablé parmesan tomate confite et œuf de caille
- . Pomme de terre farcie Bolognaise (chaud)
- . Wrap au mascarpone, roquette, oignons frits, viande des grisons
- . Profiterole artichauts et magret de canard fumé
- . Navette mortadelle beurre de truffes

Les Végétariens / Végan

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

- . Mousse pomme de terre à la truffe
- . Tartelette aubergine à la provençale et parmesan
- . Profiterole mousse artichaut à la crème de truffes
- . Trucchia de blettes (chaud)
- . Pizza courgette mozzarella (chaud)
- . Courgette farci (chaud)

Toast de patate douce, avocat, moutarde rouges et grenade

Les gourmands

- . Thon poché dans un bouillon thaï « Minute » (chaud/poisson)
- . Risotto de riz noir aux crevettes (chaud/poisson)
- Huitre chaude aux poireaux (chaud/ poisson) (supplément 2.50 €)
- . Croquette de bœuf à l'estragon et poivre de Malabar (chaud/viandes)
- . Beignet de poulet aux herbes et épices douces (chaud/viandes)
- . Brochette de bœuf et Halimi aux parfums thaï (chaud/ viandes)
- . Boulette de riz frit aux truffes (chaud/végé)
- . Beignet de Fleurs de courgettes (en saison/ végété)
- Barbajuan (chaud / végété)

Les desserts

- . Mousse chocolat café
- . Délice mascarpone noix de coco/ananas
- . Tartelette aux pommes caramélisées
- . Opéra
- . Comptée poire caramel
- . Cookies / Financier
- . Crémeux vanille, citron de menton
- . Craquant chocolat blanc, gingembre
- . Salade de fruits maison de saison