

carte printemps-été 2019

les pièces cocktail

Cocktail sandwich 11 pièces par personne, 16€^{HT}

Les pièces salées

Mini bagel noix de jambon séché et fromage frais
Pain de mie au comté
Mini viennois courgettes croquantes, thon
et tomates marinées
Mini burger bresaola et légumes grillés
Mini pain noir saumon fumé et fromage citronné
Pain polaire au fromage frais
Pain de mie tomate, fromage et pesto

Les pièces sucrées

Mini religieuse au chocolat
Macaron à la framboise
Mini religieuse à la praline et noisette
Macaron à la vanille

Cocktail citronnelle 11 pièces par personne, 18€^{HT}

Les pièces salées

Fromage de chèvre, tomate cerise, noix de pécan sur pain aux noix
Bloc de foie gras et figues sur pain spécial aux figues et noisettes
Crème de brie, pêche rôtie et noisette sur génoise aux épices
jambon serrano et fromage frais aux piquillos
sur pain spécial aux graines
Crevette marinée, fromage frais citron coriandre,
œuf de truite sur pain au curry
Saumon fumé, gingembre et concombre sur blinis
Saucisson sec et fromage miel moutarde sur pain de mie
Involtini, courgettes et baby poivron sur pain de mie à la tomate

Les pièces sucrées

Cheesecake au citron et cranberries
Cookie mousse au chocolat et noisette
Cup cake saveur vanille, gelée de myrtille
Carott cake et cream cheese

Cocktail estragon 14 pièces par personne, 29€^{HT}

Les pièces salées

Jambon et rémoulade de celeri aux noix
Navette au tarama
Barquette exotique
(maquereau fumé, crevette, ananas, épices...)
Cuillère de magret fumé, œuf de caille
à la mousse de betterave
Petit cake salé au basilic et tomates confites
Wrap au pastrami et Philadelphia cheese
Navette de jambon Ibérique
et tapenade de tomates confites
Burratina et compotée d'abricots du Vésuve
Gravlax de saumon, pomme Granny et radis mariné

Les pièces sucrées

Tartelette citron
Triangle amande pistache
Fondant au chocolat
Moelleux noisette cassis
Allumette façon tiramisu

Cocktail aneth 18 pièces par personne, 38€^{HT}

Les pièces salées

Quart de Rocamadour AOP sur taost
Pique de melon et bresaola au porto
Figue farcie au foie gras, éclats de pistache
Mini wrap veggie
Pomme grenaille du capitaine
Navette de crevettes sauce cocktail
Carpaccio de bœuf, parmesan et câpre
Brochette de sot l'y laisse de poulet au romarin
Chou farci au saumon fumé
Involtini sur canapé
Rouleau de printemps au wakame
Kebab d'agneau sauce blanche

Les pièces sucrées

Mousse au chocolat et cerise amarena
Cheesecake au citron et cranberries
Cookie mousse au chocolat et noisette
Cup cake saveur vanille, gelée de myrtille
Carott cake et cream cheese
Chou crémeux citron vert infusé au basilic
Financiers aux fruits rouges

Cocktail persil 20 pièces par personne, 45€^{HT}

Les pièces salées

Tartare de saumon, mangue et gingembre
Navette au rostello et purée de tomates
Rouleau de printemps aux grosses crevettes
Verrine de guacamole, féta et grenade
Navette au rostello et tartare de tomates confites
Profiterole tout saumon
Petit cake salé au basilic et tomates confites
Wrap au pastrami et Philadelphia cheese
Bouchée de foie gras au pain d'épice et chutney de poire
Nordique au poulet, curry, raisins et salade Iceberg
Navette de jambon Ibérique
et tapenade de tomates confites
Burratina et compotée d'abricots du Vésuve
Navette de crabe et mayo à l'encre de seiche
Gravlax de saumon, pomme Granny et radis mariné

Les pièces sucrées

Assortiment de macarons
Mini Paris Brest
Sucette de choux au chocolat
Mini Baba au limoncello
Assortiment de mini éclairs au chocolat

Pièces chaudes en cocotte 2.80€^{HT} par pièce

Fondant de cabillaud au yuzu,
barigoule d'artichaut et grenaille
Risotto aux asperges
et dentelles parmesan
Quinoa aux légumes de saison
Croquette de patates douces
et sol-l'y-laisse au jus
Effiloché d'agneau confit,
boulgour aux fruits secs
et jus court au romarin
Tempura de gambas
Chipiron piperade

Nécessite un four

www.LePanierdeZoé.com

GLOK SAS - 11 bis, rue Blanche 75009 Paris
SIRET : 528 943 939 00017

 lepanierdezoe