

**ROOF
TOP**
GRENELLE

LES COCKTAILS

Hiver 2022-2023



L'ESPLANADE / COCKTAIL 24 PIÈCES

Assortiment de 8 pièces salées froides, 1 verrine (2)*, 1 salade (2)*, 2 pièces chaudes, 1 mini plat chaud (3)*, plateau de fromages (3)*, 4 pièces sucrées. (* équivalent 2 ou 3 pièces).

Un moment de gourmandise servi à vos convives sous forme de pièces cocktail, de petites salades de saison en transparence, de mini plats chauds en boîte épicea, de fromages de nos régions et de pièces douceurs.

LES PIÈCES FROIDES 6 pièces

- Corolle de homard et yuzu
- Thon et condiment d'algue confit & Oxalis
- Bar aux agrumes set basilic Thaï
- Coussin de Brie truffe
- Trompette tartuffo noir & shimanji or
- Esprit d'un œuf mimosa

1 BROCHETTE DE LÉGUMES

- Betterave jaune, artichauts et coriandre
- Butternut, brocolis, estragon

1 EFFET MINUTE

- Tarama blanc crevettes zestes de citron vert et noisette

1 VERRINE SALÉE

- Céleri rave, dinde fumée et pomme granny
- Betterave rouge, Chioggia, pickles et sarrasin

1 SALADE EN BODEGA

- Lentilles, radis croquant, grenade et mache
- Chou rouge, carotte, orange et miel

PIÈCES CHAUDES 2 pièces

- Mini bouchées du chef
- Mini samoussa

1 MINI PLAT CHAUD EN BOÎTE ÉPICEA

- Parmentier de bœuf confit

1 PLATEAU FROMAGE

- Fromages de l'Île de France

LES DOUCEURS 4 pièces

- Coque de chocolat façon snickers
- Vanille intense, croquant d'amande et noix de coco
- Mini choux café
- Feuille de citron Yuzu

ROOF
TOP
GRENNELLE



Photos non contractuelles

Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

St GERMAIN DES PRÈS / COCKTAIL 24 PIÈCES DONT 2 ANIMATIONS

Assortiment de 8 pièces salées froides, 4 pièces chaudes, 2 animations (équivalent à 3 pièces), 6 pièces sucrées.

ROOF
TOP
GRENNELLE

Un cocktail servi au plateau composé de pièces salées froides, de pièces en « effet minute » (réalisées au dernier moment), de verrines, d'ateliers culinaires froids et chauds réalisés par nos cuisiniers et des pièces sucrées gourmandes pour clore cette explosion de saveurs et de couleurs.

LES PIÈCES FROIDES 6 pièces

- Bar aux agrumes set basilic thaï
- Corolle de homard yuzu
- Rouleau de comté
- Agathe de parmesan et son voile de roquette
- Finger fruits secs et duo de fromages
- Volaille & pistache des terres

1 BROCHETTE DE LÉGUMES

- Butternut, brocolis et estragon

1 EFFET MINUTE

- Purée de carottes, pétoncles et mizuna

1 VERRINE SALÉE

- Mousseline de pois jardiniers crevettes et noisettes
- Tartare de saumon & fromage frais aux herbes

PIÈCES CHAUDES 3 pièces

- Coussin de raviole truffé & céleri
- Fondant bœuf à l'ail noir
- Cake au crabe

ANIMATION FROIDE

- Tartare de dorade au citron vert et condiment artichaut-abricot sec

ANIMATION CHAUDE

- Côte de bœuf cuite sur un lit de gros sel, grenailles et jus au thym

LES DOUCEURS 6 pièces

- Coque de chocolat façon snickers
- Croquant de chocolat blanc caramel passion
- Feuille de citron yuzu
- Sablé cannelle & crèmeux de figes violettes, fleurs de pensée
- Bouchée poire surprise de pain d'épices
- Coco-cassis



Photos non contractuelles

Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.