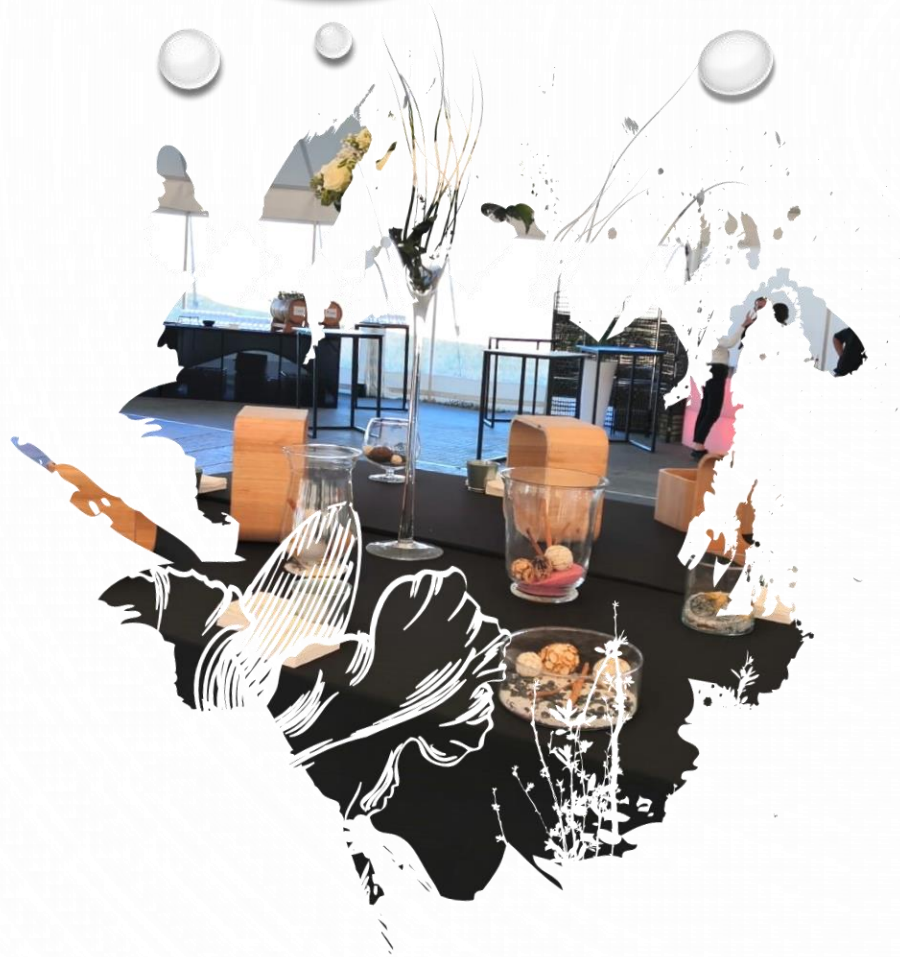




A & Mets  
•créateurs culinaires•

**CARTE COCKTAIL PRINTEMPS/ÉTÉ**

# LES FRAICHEURS



- POMME DE TERRE RÔTIE, RILLETES DE SARDINE, TOMATE CONFITE, POUDRE D'OLIVES NOIRES
- ROULÉ RADIS FEUILLES DE VIGNE, HOUMOUS ŒUF D'AVRUGA
- RADIS NOIR, SALADE DE MORUE & POIS CHICHES, AIL ET PERSIL
- LA SALADE CÉSAR EN PIÈCE COCKTAIL
- MOELLEUX DE TOMATE, COMPOTÉE DE TOMATE, FRAISE & MENTHE (VÉGAN)
- THON À LA NIÇOISE
- COURGETTE CURRY, MAQUEREAUX, COCO, CITRONNELLE , COMBAWA
- CRACKERS OLIVES, TOMATE, POULPE & PIQUILLOS
- MENDIANT DE ROQUEFORT, POMME VERTE, CORIANDRE , ORANGE
- PIC ANANAS, BŒUF FUMÉ, POIVRON
- MINI CAROLINE SAUMON AIL & FINES HERBES, NORI
- CRACKERS, INVOLTINI, MELON, MÛRE
- LE CLASSIQUE PICS MELON, MENTHE, BAYONNE

# LES TENDANCES



- Parfait de Saint-Jacques, thé matcha, bisque, écrevisse
- Pain d'épices, foie gras, melon, condiment balsamique
- Rouleaux de printemps, saumon, pamplemousse, beurre noix de cajou
- Poulet black and white, wasabi, gingembre, coriandre, sauce saté
- Tataki de saumon, sésame, litchi
- Polenta, cheesecake petit pois menthe, meringue cumin
- Céleri branche, tourteau, citron confit, aioli,
- Artichaut rôti, tapenade d'olives, basilic, tomate confite (vegan)
- Concombre, avocat, gambas, pickles d'oignon rouge
- Surprise de tomate, caviar d'aubergine, crouton à l'ail, maïs grillé (vegan)
- Tonnelet de carotte, magret de canard fumé, mendiant /brousse de chèvre au miel de thym
- Le classique pic tomate, mozzarella, basilic



# LES SIGNATURES SALÉES

- LA POMME D'AMOUR AU FOIE GRAS, GELÉE DE FRAMBOISE
- FINGER DE SAUMON, HUILE VANILLE, MANGUE & ASPERGE VERTE
- CHEESECAKE BETTERAVE, GRAINES DE MOUTARDE, HERBES FRAÎCHES
- CREVETTE EN HABIT DE POMME VERTE & MENTHE FRAÎCHE
- SPHÈRE DE CHÈVRE , THYM, VERVEINE, RAISIN & PISTACHE
- MILLE FEUILLES BRÉSAOLA, COMTÉ, MASCARPONE, FRAMBOISE & THYM
- CANAPÉ ŒUF DE CAILLE, CRÈME DE RAIFORT SUR PAIN NOIR
- POMME DE TERRE RÔTIE, HARENG, CORNICHON, CRÈME OIGNON ROUGE
- PAIN PERDU DE FOIE GRAS, GELÉE DE CASSIS
- ROULÉ DE CHORIZO SPIANATA, NAVET LONG & FORMAGGIO
- CŒUR DE SAUMON FUMÉ, NORI, WASABI & PERLE DE KALAMANSI



## LES MINI SANDWICHES (ÉQUIVALENT 2 PIÈCES)

- PAIN FALUCHE, GUACAMOLE, FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATES CONFITES
- BOULE CAMPAGNE, CAMEMBERT, BASILIC, CONFITURE DE CERISES NOIRES
- WRAP SPIANATTA, ROQUETTE, PARMESAN, OIGNON FRIT
- BRUSCHETTA VOLAILLE, OIGNON ROUGE, CIBOULETTE, SAUCE SAVORA
- BRUSCHETTA CHÈVRE, TOMATE CONFITE, MIEL GINGEMBRE, NOIX
- PAIN BRETZEL, BEURRE AU CORNICHON, BŒUF, MÂCHE
- WRAP POULET, CURRY, CORIANDRE, SOJA
- WRAP CRUDITÉ, CITRON VERT, TOFU, PESTO NOISETTE (VEGAN)
- MINI PITA, CRÈME D'ARTICHAUT, CUMIN, MENTHE, CHIOGGIA (VEGAN)
- NAVETTE SAUMON, WASABI, POMME VERTE, ESTRAGON
- BUNS TOMATE, ŒUF, SUCRINE, ANCHOIS, MOUTARDE À L'ANCIENNE
- PAIN POLAIRE, THON, CAPRE, CITRON CONFIT, POUSSE DE MOUTARDE

# LES PIÈCES CHAUDES



- MINI CROQUE VOLAILLE PESTO & NOISETTES
- MINI BOUCHÉE ESCARGOT AIL & PERSIL
- MINI HOT-DOG SAUCE SAVORA
- MINI AUMÔNIÈRE CHÈVRE, TOMATE CONFITE, MIEL & PIGNONS DE PIN
- MINI CHEESEBURGER
- SAMOSSAS DU MOMENT
- MINI BROCHETTE DE VOLAILLE TERIYAKI
- BEIGNET DE CREVETTE
- BROCHETTE ACRAS DE MORUE, TOMATE CONFITE
- BRUSCHETTA, REBLOCHON, PDT, OIGNON, JAMBON
- CROMESQUIS DE FROMAGE
- FALUCHE, TAPENADE D'OLIVES, ANCHOIS, TOMATE

# LES SALADES EN BOCAUX (ÉQUIVALENT 3 PIÈCES)

- *SEMOULE À LA LIBANAISE, HERBES FRAÎCHES, POIS CHICHES (VEGAN)*
- *BOULGOUR, QUINOA, CACAHUÈTE, AMANDES, FRUITS CONFITS (VEGAN)*
- *BETTERAVE, Balsa RÉDUIT, BROUSSE DE CHÈVRE*
- *CHOUX ROUGE /CHOUX VERT, VINAIGRE DE RIZ, HUILE DE SÉSAME, SAUMON FUMÉ*
- *AVOCAT RÔTI, CRABE, GRAINE TORRÉFIÉE, VINAIGRETTE DE MANGUE*
- *GASPACHO, PASTÈQUE, MELON , TARTARE DE CONCOMBRE& TOMATES*
- *BURRATA AUX FRUITS ROUGES, ROQUETTE, VINAIGRETTE Balsa/NOIX, CROUTON BRIOCHÉ*





## LES MINI PLATS CHAUDS EN BOITE ÉPICÉA (ÉQUIVALENT 4 PIÈCES)

- SAUMON SAUCE VIERGE, RISOTTO SAFRAN
- FILET DE BAR, ÉMULSION CITRONNELLE/GINGEMBRE/BASILIC, CHOUX PAK CHOÏ, QUINOA/ ASPERGE
- DOS DE CABILLAUD FUMÉ, JUS POMME/VERVEINE, POLENTA AU MATCHA, SALADE DE PETITS POIS/AMANDES
- DAURADE, BULOTS GRILLÉS, JUS CAROTTE/FLEUR D'ORANGER/ CURCUMA, ÉCRASÉ DE PDT, FRAICHEUR DE CÉLERI
- VOLAILLE FERMIÈRE AU SAKÉ, DATTE & LITCHI, ÉCRASÉ DE PDT, CORIANDRE
- COQUELET JUS NANTUA, LÉGUMES GRILLÉS, VINAIGRETTE CERISE, PICKLES POIVRON
- CONFIT DE CANARD, PURÉE DE CÉLERI, SAUCE VIN ROUGE
- AGNEAU CONFIT À L'AIL & THYM, PURÉE DE PATATES DOUCES
- LÉGUMES DE SAISON AU LAIT DE COCO, CURRY & AMANDES GRILLÉES (VEGAN )
- PURÉE DE CHOUX FLEUR À L'HUILE D'ARGAN, LÉGUMES GRILLÉS (VEGAN)

# LES PIÈCES SUCRÉES EN ASSORTIMENT

## "Les Gourmandises de notre enfance"

Brochette de fruits de saison, Mini crêpes au Nutella, Mini gaufre crème chantilly, Mini beignet assortis, Verrine de riz au lait, Mini madeleines, Mini cookies pépites de chocolat ...

## "Les pièces sucrées intemporelles"

Mini opéra, Mini Paris Brest, Tartelette fraise pistache, Tartelette framboise, Mini éclair café & chocolat, Mille feuilles, Assortiment de macarons, Cannelé de Bordeaux, crêpe caramel au beurre salé ...

## "Les pièces sucrées incontournables"

Financiers citron, Croustillant spéculoos/framboise, Craquant rose des sables/mousse chocolat, Carré pomme/abricot, Éclair vanille, Financier pistache, Barquette banane/passion/coco, Losange chocolat praliné ...

## "Les pièces sucrées tendances"

Choux mangue passion, Cheesecake New-York, Tartelette orange sanguine, Sablé breton aux fruits de saison, Tatin de griottes, Choux Carambar, Nougat croquant crème brûlée, Crumble inversé/framboise ...



# FORMULES COCKTAIL DÎNATOIRE

## L'ESCAPADE (13 SALÉES/3 SUCRÉES) 22€HT

### Les pièces cocktails

- Polenta, cheesecake petit pois menthe meringue cumin
- Pics ananas, bœuf fumé, poivron
- Surprise de tomate, caviar d'aubergine, crouton, maïs
- Concombre, avocat, gambas, pickle d'oignon rouge
- Mendiant de roquefort, pomme verte, orange, coriandre
- Crackers, involtini, melon, mur
- Pommes de terre rôtie, hareng, cornichon, crème d'oignon rouge

### Les mini sandwiches

- Buns tomate, œuf, sucrine, anchois, moutarde à l'ancienne
- Bruschetta chèvre, tomate confite, miel gingembre, noix
- Wrap crudité, citron vert, tofu, pesto noisette

### Assortiment sucrées Escapade

## SIGNATURE (16 SALÉES/4 SUCRÉES) 27€HT

### Les pièces cocktails

- La pomme d'amour au foie gras, gelée de framboise
- Sphère de chèvre, thym, verveine, raisin & pistache
- Finger de saumon, huile vanille, mangue & asperge
- Cheesecake betterave, graine de moutarde, herbes fraîches
- Crevette en habit de pomme verte & menthe fraîche
- Mille feuille brésola, comté, mascarpone, framboise
- Canapé œuf de caille, crème de raifort sur pain noir

### Les mini sandwiches

- Bruschetta volaille, oignon rouge, ciboulette, savora
- Wrap spianatta, roquette, parmesan, oignon frit
- Pain faluche, guacamole, chèvre, tomate confite

### Les bouches froides ou les boîtes chaudes (1 au choix)

### Assortiment sucrées Signature

## L'ESTIVAL (17 SALÉES/5 SUCRÉES) 30€HT

### Les pièces cocktails

- Pics melon, menthe, Bayonne
- La salade César en pièces cocktail
- Courgette curry, maquereaux, coco, citronnelle, combawa
- Rouleaux de printemps, saumon, pamplemousse, beurre cajou
- Pain perdu foie gras, gelée de cassis
- Roulé de chorizo, navet long & formaggio

### Les mini sandwiches

- Bruschetta volaille, oignon rouge, ciboulette, savora
- Mini pita, crème d'artichaut, cumin, menthe, Chioggia
- Boule de campagne, camembert, basilic, confiture de cerises
- Navette saumon wasabi, pomme verte, estragon

### Les bouches froides ou les boîtes chaudes (1 au choix)

### Assortiment sucrées Estival

# FORMULES COCKTAIL DÎNATOIRE

## LE TENDANCE (18 SALÉES/6 SUCRÉES) 33€HT

### Les pièces cocktails

- Tataki de saumon, sésame, litchi
- Céleri branche, tourteaux, citron confit, aioli
- Pomme d'amour foie gras, gelée de framboise
- Tonnelet de carotte, magret fumé, mendiant/brousse de chèvre
- Poulet black and white, wasabi, gingembre, coriandre, saté
- Artichaut rôti, tapenade d'olives, basilic, tomate confite
- Parfait de Saint-Jacques, thé matcha, bisque, écrevisse

### Les mini sandwiches

- Pain bretzel, beurre de cornichon, capre, bœuf, mâche
- Pain polaire, thon, citron confit, pousse de moutarde
- Wrap poulet, curry, coriandre, soja
- Faluche, guacamole, chèvre, tomate confite

### Les bocaux froids ou les boîtes chaudes (1 au choix)

### Assortiment sucrées Tendance

Les formules cocktail dînatoire sont présenter à titre d'exemple.

Pour d'autres formules cocktail n'hésitez pas à nous contacter

### Conseil Quantité ?

Cocktail apéritif ou de clôture

De 30 mn à 1 h : de 05 à 08 pièces

De 1 h à 1 h 30 : de 08 à 12 pièces

Cocktail déjeunatoire OU dinatoire

De 1 h 30 à 2 h 00 : de 15 à 18 pièces

De 2 h 00 à 2 h 30 : de 18 à 24 pièces

de plus de 2 heures : de 24 pièces à plus