

COOL CLASSICS

4,50 € / PIÈCE

OLIVES - CHIPS - CACAHUÈTES

Olives vertes farcies, olives de Kalamata,
chips aux pommes de terre, cacahuètes salées

CRUDITÉS AVEC DIFFÉRENTES

SAUCES MAISON

Petits légumes frais sur tapis d'herbes avec différentes sauces maison



WALKING DINNER

MINIMUM POUR 30 PERSONNES ADULTES.

72 EUROS / PERSONNE

Inclus :

COOL FINGER FOOD

COOL TAPAS

COOL CROQUETTES

BBQ en show cooking

DESSERTS

En option :

RIZ et FIDEUA / FROMAGES

COOL FINGER FOOD

DU SOLEIL

Chèvre - abricot

Pain de manioc farci de fromage de chèvre,
confiture d'abricots secs

Radis - choufleur

Faux coucous de chou-fleur, radis Bleu marinés,
purée de daïkon au yaourte

Epinard -olives

Croquette gourmande aux épinards et pignons de pin,
tapenade d'olives de Kalamata, câpres sucrés

DE LA MER

Saumon - shiso

Blinis au shiso, crèmeuse de saumon mariné,
oeufs de truite, coulis mangue et moutarde

Morue - pomme Pink

Ravioli de pomme Pink Lady farci de brandade
de morue à l'ail noir, maïs grillé et sauce aïoli

DE LA TERRE

Jambon - riz

Jambon ibérique, compote de tomates,
boulette de riz persillée et son vinaigre

Boeuf - veau

Roulade de bresaola farcie de tartare de veau,
chips de banane plantain , pesto de ciboulette

LE BUFFET

COOL TAPAS

Omelette - ail noir

Omelette espagnole avec mousseline d'ail noir

Escalivada - tapenade

Légumes rôties, pain de coca, tapenade d'olives de Kalamata, câpres

Parmesan – balsamique

Cheese cake salé au parmesan, gelée au vinaigre balsamique

Saumon - mangue

Tartare de saumon mariné à la betterave, mangue naturel, œufs de truite

Thon - pomme de terre

Salade russe écrasé, carpaccio de thon, oignons rouge en pickles

Veau - brioche

Roulade de veau confit farci de son tartare,
brioche avec confiture de vin rouge

Riz - poulet

Maki farci de poulet, compote de poire et curry



LE BUFFET

COOL CROQUETTES

Croquette gourmande de tomate et mozzarella

Croquette gourmande aux cèpes et au vin sherry

Croquette gourmande de morue

Croquette gourmande de jambon ibérique

Croquette gourmande de poulet

BBQ EN SHOW COOKING

Mini brochettes
Dinde au curry
Veau aux olives noires
Mini saucisses
Burger de bœuf
Tofu et seitan aux épices (végétarien)

« Patatas bravas »
Légumes sautés

LE BUFFET DE DESSERTS

Chocolat – noisette - caramel
Truffe au chocolat et noisette, coulis de caramel
Catalane
Crème catalane brûlée
Coco - fruit passion
Magdalene de coco et fruit de la passion
Le Citron
Meringue croustillante au citron,
mousse au citron, pate a fruit au citron
Mix de croquettes sucrées
Banane et coco ; chocolat ; crème catalane

EN OPTION



LE BUFFET DE RIZ ET « FIDEUA »

« Fideuà » - crevettes - seiche

Vermicelles grillées et cuites façon « paëlla »,
seiche et crevettes rouges

Riz - porc - poulet

Riz de Pals cuit avec bouillon de viande,
saucisse de porc, côte de porc, aiguillette de poulet

Riz – légumes – champignons

Riz aux légumes à la tomate, algues,
champignons, façon « paëlla »

8 euros par personne

LE BUFFET DE FROMAGES

4 sortes de fromages
avec fruit secs grillés et confitures maison.

Petits pains.

5 euros par personne