



La Bulle Gourmande
RESTAURANT - TRAITEUR

NOS PIÈCES COCKTAIL

POISSON

- °Moricette de saumon gravlax à la norvégienne
- °Burger de blinis au blé noir, rilette de maquereau cuit à l'escabèche et cive fraîche
 - °Pique de gambas sauvage marinée « tandoori » et ananas confit
 - °Bruschetta de crevette, mozzarella et basilic au balsamique
- °Crème de moules glacée au safran et chorizo grillé, cébette et poivron croquant
- °Tourteau et céleri rave façon rémoulade à la moutarde à l'ancienne et radis rose
 - °Cheese-cake avocat et pomelos à la chair de crabe
- °Toast de pain Suédois à la rilette de saumon et ses oeufs éclatants
 - °Mini wrap pomme Granny et haddock
 - °Mini pain de cabillaud aux herbes fraîches
- °Toast de pain italien au caviar de courgettes, sifflet de maquereau et mimolette*
 - °Kadaïf de gambas au poivre de Sichuan, sauce aigre douce*
 - °Mini burger façon pissaladière au parmesan*

VIANDE

- °Navette de foie gras et chutney de mangue au piment d'Espelette
 - °Cuillère de tataki de canard à la poire et céleri
 - °Mini bun's de volaille cuit en basse température façon « César »
- °Focaccia à l'huile d'olive, concassée de tomates épicées, serrano et mozzarella
- °Involtini de jambon italien au fromage frais, poivre et tomate confite
- °Toast de mi-cuit de foie gras de canard à la mousse de Sainte Maure de Touraine
 - °Navette façon « jambon beurre »
 - °Gougère à l'emmental et chorizo*
- °Mini burger de bœuf, oignons confit, mimolette et ketchup de tomates*
 - °Pain pita au bœuf façon kefta au yaourt et oignon rouge*
- °Mini burger façon hot dog à la saucisse de Morteau aux oignons frits et confits*
 - °Tartine de boudin noir et pomme*

VÉGÉTARIENNES

- ° *Involtini de courgette et curcuma à la brousse de brebis*
- ° *Verrine de houmous au poivron et sacristain au pavot*
- ° *Frappé de petit pois à la menthe et sa mousse de chèvre*
- ° *Verrine bavaroise d'artichaut à la barigoule, fourme d'Ambert et crumble noisette*
- ° *Gaspacho de tomate et fraise au vinaigre balsamique de Modène*
- ° *Panna cotta de choux fleur infusé au curry et ses sommités croquantes*
 - ° *Taboulé de quinoa et boulgour à la libanaise*
 - ° *Club du verger au brie de Melun*
- ° *Verrine de petits légumes cuisinés à la grecque au parfum de coriandre fraîche*
 - ° *Ciabatta aux légumes façon antipasti au pesto*
 - ° *Croque champignons, parmesan et crème d'ail*
- ° *Smoothie de betterave bio de Seine et Marne, balsamique et orange*
 - ° *Verrine rémoulade de céleri et pomme au wasabi*
 - ° *Rouleau de printemps façon thaï*
 - ° *Sablé mini ratatouille d'été et fromage frais*
- ° *Smoothie de courgette au parmesan et son sacristain salé*
 - ° *Hâtelet de figue et melon au Beaufort*
 - ° *Riso cuisiné comme une paëlla aux légumes*
- ° *Burger « pomodoro e burrata » au basilic et roquette*
- ° *Pince de carotte confite dans son jus au raz el hanout et son tartare de légumes*
 - ° *Mini cake de carottes à la vanille*
 - ° *Stick au brie de Melun et fruits confits**
 - ° *Tartelette butternut au citron confit**

ANIMATIONS PAR UN CHEF CUISINIER

- ° *Panko de crevette, espuma de lait de coco au curry madras*
- ° *Plancha de foie gras pané au pain d'épice et son chutney*
 - ° *Découpe de jambon ibérique Bellota*
 - ° *Plancha de gambas flambée à l'anis*
 - ° *Brochette de boeuf au fromage*
 - ° *Tempura de cabillaud à la Mexicaine*
- ° *Perles de Savoie végétales comme un risotto*
 - ° *Accra de morue traditionnel*
- ° *Maki de saumon gravlax OU thon OU végétale*
 - ° *Risotto aux shiitakes*
- ° *Plancha d'aiguillettes de canard miel et gingembre*

SUCRÉES

- °Mini baba au rhum et sa crème mascarpone
- °Mini finger façon opéra
- °Assortiment de macarons
- °Tatin de pomme caramélisée
- °Sablé noisette croustillant à l'abricot et crème praliné
- °Tartelette citron meringuée
- °Hâtelet de fruits frais
- °Bavaroise mangue passion comme un liégeois
- °Verrine tout chocolat
- °Mini panna cotta au coulis de fruit de saison
- °Cannelés à la fleur d'oranger et vanille bourbon
- °Tartelette à la ganache chocolat noir et framboise fraîches
- °Tartelette croustichoc et caramel beurre salé
- °Mini pavlova à la framboise et citron caviar
- °Perle de pistache et cacao à la marmelade du moment
- °Mini lingot à la pomme et rhum
- °Sucette au chocolat
- ° Choux craquelin :
 - crémeux caramel au beurre salé
 - crème diplomate à la vanille
 - crémeux au chocolat
 - crémeux citron
 - crème diplomate au café
- °Mini tiramisu :
 - fraise basilic
 - traditionnel
 - pomme calva
 - mangue aux épices douces
 - coing thé matcha
- °Mini cheese-cake :
 - mangue
 - citron
 - fruits rouges
 - caramel
- °Financier :
 - framboise
 - citron
 - noisette et amande
 - cacao

Cocktails apéritifs : (prix par personne)

6 pièces : 9,82€ HT / 10,80€ TTC

8 pièces : 13,09 HT / 14,40€ TTC

10 pièces : 16,36€ HT / 18,00€ TTC

12 pièces : 19,64€ HT / 21,60€ TTC

Cocktails déjeunatoires ou dinatoires : (prix par personne)

16 pièces : 23,27€ HT / 25,60€ TTC

18 pièces : 26,55€ HT / 28,80€ TTC

20 pièces : 29,09€ HT / 32,00€ TTC

22 pièces : 32,00€ HT / 35,20€ TTC

24 pièces : 34,91€ HT / 38,40€ TTC

Animations (prix par personne)

1 animation : 3,18€ HT / 3,50€ TTC

Sous réserve de disponibilité de certains produits selon leur saison

****Pièces cocktail à servir chaudes***

***Livraison du cocktail sur platerie à usage unique,
serviettes jetables et biodégradables***

Minimum 10 personnes

Par téléphone : 0164197369 / 0633846596

Par mail : contact@labullegourmande.com

*Frais de livraison selon le lieu de réception
(0,80€ le kilomètre)*



La Bulle Gourmande
RESTAURANT-TRAITEUR