



La Bulle Gourmande
RESTAURANT - TRAITEUR

PIÈCES COCKTAIL

PIÈCES FROIDES

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 », ananas confit et spianata calabrese
 - °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 de Meaux et radis rose
 - ° Finger au saumon gravlax, betterave et pomme Granny smith
 - ° Cheese cake avocat et pomelos aux queues d'écrevisses
- °Effeillé d'endive carmine a la rilette de saumon au oeufs éclatants

VIANDE

- °Navette de foie gras et chutney de mangue au piment d'Espelette
- °Toast de foie gras au confit de poire à la badiane et Sainte Maure de touraine
 - °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, speck et mozzarella
 - °involtini de jambon italien au fromage frais, poivre et tomate confite

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 chevre*
- ° *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 et mozzarella au pesto*
- ° *Croque champignons, parmesan et crème d'ail*
- ° *Smoothie de betterave bio de Seine et Marne, balsamique et orange*
- ° *Maki traditionnel à l'avocat, concombre et ananas confit*
- ° *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*
- ° *Cuillère de riso cuisiné comme une paëlla aux légumes*
- ° *Bun's veggi aux tomates confites et mozzarella di Buffala*

PIÈCES CHAUDES

- ° *Gougère à l'emmental français et spianata*
- ° *Toast de pain italien au caviar de courgettes, sifflet de maquereau et mimolette*
- ° *Crème brûlée de foie gras à la fève de tonka*
- ° *Kadaïf de gambas au curry rouge et fleur de sel au poivre Sechuan, sauce aigre douce*
- ° *Panko de crevette, espuma de lait de coco au curry madras*
- ° *Mini burger façon pissaladière au parmesan*
- ° *Mini burger de bœuf, oignons confit, mimolette et ketchup de tomates*
- ° *Stick au brie de Melun et fruits confits*
- ° *Tartelette butternut au citron confit*
- ° *Pain pita au bœuf façon kefta au yaourt et oignon rouge*

PIÈCES SUCRÉES

- ° *Choux craquelin, crémeux caramel au beurre salé de Guérande*
 - ° *Mini cheese cake à la mangue*
 - ° *Mini baba au limoncello OU rhum à la mascarpone*
 - ° *Mini finger ananas et citron vert*
 - ° *Assortiment de macaron*
 - ° *Tatin de pomme caramélisée*
 - ° *Mini tiramisu fraise et basilic*
 - ° *Financier à la framboise*
 - ° *Sablé noisette croustillant à l'abricot et crème praliné*
 - ° *Tartelette citron meringuée à l'estragon*
 - ° *Hâtelet de fruits frais*
 - ° *Bavaroise mangue passion comme un liégeois*
 - ° *Verrine tout chocolat*
 - ° *Mini brownie à la noisette*
 - ° *Sablé breton et crème mousseline à la pistache et sa bille de kiwi*
 - ° *Mini panna cotta au coulis de fruit de saison*
 - ° *Financier citron et ses éclats de pistaches*
 - ° *Cannelés à la fleur d'oranger et vanille bourbon*
 - ° *Tartelette à la ganache chocolat noir et framboise fraîches*
 - ° *Tartelette croustichoc et caramel beurre salé*

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

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

Minimum 10 personnes (en dessous nous consulter)

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