



EXTRAIT DE CARTE



COCKTAILS
PRINTEMPS-ÉTÉ
COLLECTION 2024

BERTACCHI



AZUR

Fraîcheur estivale

Tartelette, petit pois et menthe ✓

Cube de Saumon infusé à la betterave, crème citronnée ☒

Les chouchous

Reims-Mourmelon : Jambon de Reims et gelée de cornichons ☒

Conchiglie de Thon à la sicilienne

Tramezzini gourmands

Saumon, chèvre et courgette

Mortadelle de Bologne, roquette et crémeux parmesan

Tendance nature

Radis blanc et crevette épicée ☒

Mini-salade orientale ✓☒

Saveurs Louisiane

Bun's de Porc fondant sauce barbecue fumée

Bun's de Poulet épicé, guacamole et salade

Comme un carne de haricots rouges ✓☒

Les petits chauds 🍽

Hot dog de boudin blanc de Reithel,
crème pomme acide sauce BBQ et oignons frits

Mini pizza ✓

Chou cheddar et jalapenos ✓

Feuilleté de chèvre et courgette au miel ✓

Mini-quiche Saumon et épinard

Les gourmandises

Dôme fraise basilic ✓

Tartelette abricot rôti et romarin ✓

Madeleine praliné à la pistache ✓

Sucette chocolat et éclats d'amandes ✓☒



Radis blanc et crevette épicée



Reims-Mourmelon



Dôme fraise basilic

AZUR

COMPOSITIONS



A L'ESSENTIEL



CLÉ EN MAIN

6 pièces par personne

Au choix : 2 fraîcheur, 2 tramezzini, 2 saveurs

9,50€^{HT}
(10,45€^{TTC})

13,50€^{HT}
(14,85€^{TTC})

10 pièces par personne

Au choix : 2 fraîcheur, 1 chouchou, 2 tramezzini,
1 tendance, 2 saveurs, 2 gourmandises

14,00€^{HT}
(15,40€^{TTC})

18,50€^{HT}
(20,35€^{TTC})

15 pièces par personne

Au choix : 2 fraîcheur, 2 chouchous, 2 tramezzini,
1 tendance, 2 saveurs, 3 chauds, 3 gourmandises

20,00€^{HT}
(22,00€^{TTC})

25,00€^{HT}
(27,50€^{TTC})

20 pièces par personne

Au choix : 2 fraîcheur, 2 chouchous, 2 tramezzini,
2 tendance, 3 saveurs, 5 chauds, 4 gourmandises

25,50€^{HT}
(28,05€^{TTC})

30,00€^{HT}
(33,00€^{TTC})

QUELLE COMPOSITION POUR VOTRE COCKTAIL ?



Il est **essentiel** de choisir les bonnes quantités
pour assurer la **satisfaction** de vos convives.



ESTIMER VOS BESOINS

I R I S


Entre Terre

Sablé emmental et crémeux truffe  
Mi-cuit de Veau façon tonnato, yuzu, et amandes croquantes

& Mer

Carpaccio de Bar et grenade 
Cube de Saumon infusé à la betterave, crème citronnée 

Les tartelettes

Tartelette de carotte au safran 
Tartelette Hareng fumé sauce thaïe

Les gaufres

Gaufre de Speck et crémeux basilic 
Gaufre guacamole épicé et mangue 

Les miniatures



Sablé emmental
et crémeux truffe



Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents cocktails, notre collection Printemps-Été 2024 vous offre un large choix de pièces raffinées, alliant tradition et originalité.

Pour vos accords mets et vins, vos projets à thème ou toute autre demande sur-mesure, notre service commercial vous accompagne pour vous proposer les prestations adaptées à votre projet.

TÉLÉCHARGER LA
CARTE COMPLÈTE

DEMANDER
UN DEVIS