

EXTRAIT DE CARTE



COCKTAILS
PRINTEMPS-ÉTÉ
COLLECTION 2026

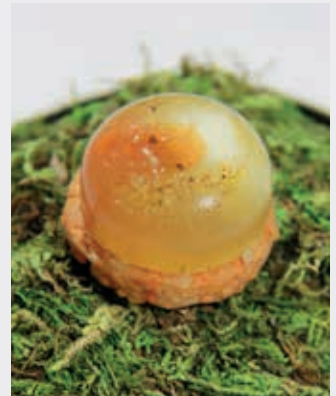
BERTACCHI



JARDIN D'ÉTÉ

La Terre

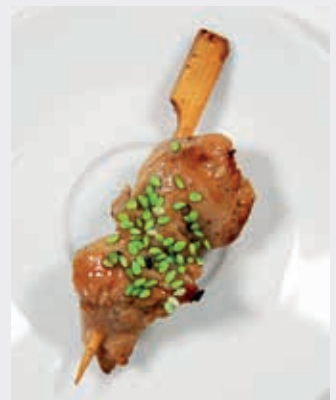
La tomate cerise en mousse de chèvre et framboise, sablé aux baies roses ✓
Cannelé chorizo et cheddar
Dôme de Foie Gras sur pain d'épice, insert pomme caramélisée
Le rémois en Asie : Jambon de Reims revisité ☒
Tacos guacamole Poulet tomate et mayonnaise
La salade italienne ✓
Aspic de mozzarella, tomate à l'huile, basilic sur sablé parmesan ✓
Tramezzini pulled pork, poivrons marinés et guacamole



Aspic de mozzarella, tomate à l'huile, basilic sur sablé parmesan

La Mer

Cube de Saumon croustillant aux épices shichimi togarashi ☒
Conchiglie gravlax de Cabillaud, avocat et pamplemousse
Gaufre rillettes de Saumon aux agrumes et épices furikake
Crevette sautée à la thaïe, crémeux aromatique, graines de sésame ☒



Brochette de Volaille à la coréenne

Les petits chauds 🍷

Croque monsieur à la Dinde rouge des Ardennes et comté
Brochette de Volaille à la coréenne ☒
Le petit chou provençal : anchois, huile d'olive, ail et parmesan
Arancini asperge verte et mozzarella ✓

Les gourmandises

Cube gourmand : citron meringué et zeste de citron vert ✓
Pavlova myrtille et vanille bourbon ✓☒
Guimauve à la fraise des bois et framboise ✓
Tartelette cappuccino ✓



Guimauve à la fraise des bois et framboise

JARDIN D'ÉTÉ

COMPOSITIONS



A L'ESSENTIEL



CLÉ EN MAIN

6 pièces par personne
Au choix : 4 terre, 2 mer

9,50€^{HT}
(10,45€^{TTC})

14,00€^{HT}
(15,40€^{TTC})

10 pièces par personne
Au choix : 5 terre, 3 mer, 2 gourmandises

14,00€^{HT}
(15,40€^{TTC})

20,50€^{HT}
(22,50€^{TTC})

15 pièces par personne
Au choix : 6 terre, 3 mer, 3 petits chauds, 3 gourmandises

20,00€^{HT}
(22,00€^{TTC})

27,00€^{HT}
(29,70€^{TTC})

20 pièces par personne
Au choix : 8 terre, 4 mer, 4 petits chauds, 4 gourmandises

25,50€^{HT}
(28,05€^{TTC})

32,50€^{HT}
(35,75€^{TTC})

QUELLE COMPOSITION POUR VOTRE COCKTAIL ?

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



ESTIMER VOS BESOINS

SOLEIL & SAVEURS

La Terre

Dôme de Foie Gras sur pain d'épice, insert pomme caramélisée
Brioche pur beurre AOP dorée, straciatella à la truffe et mortadelle de Bologne
Aspic de mozzarella, tomate à l'huile, basilic sur sablé parmesan ✓
Brochette de filet de Bœuf saveur chimichurri ☒
Crème de ricotta et gel basilic sur sablé tomate ✓



Fluffy pancake, crème fraîche d'Isigny et perles de Maquereau fumé

La Mer

Gravlax de Cabillaud à la betterave, blini d'épinards et citron de Sicile
Gaufre de tarama et pickles d'oignons rouges
Fluffy pancake, crème fraîche d'Isigny et perles de Maquereau fumé
Brioche pur beurre AOP dorée, crevette snackée au sésame et crémeux sriracha
Rolls de Saumon gravlax, crémeux de petits pois et œufs de lump ☒



Vous souhaitez découvrir notre carte ?

Composée de différents cocktails, notre collection Printemps-Été 2026 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