



# Cuisine et Gourmandises La Carte

Pour tous renseignements contactez moi au

Murielle Colin  
3 Rue Pasteur  
Mareuil-lès-Meaux - 77100  
**06 75 17 25 26**  
cuisine.gourmandises77@orange.fr

# FORMULES

## FORMULE COCKTAILS

30€/pers

2 verrines et 12 bouchées salées au choix  
1 verrine et 4 bouchées sucrées au choix

## FORMULE BUFFET

30€/pers

2 verrines et 6 bouchées salées au choix  
2 salades crudités, 2 salades composées et 3 viandes au choix  
Desserts au choix

## APÉRITIF (2 verrines et 8 petites bouchées au choix) 14€/pers

### VERRINES

Verrine kiwi/crabe/crevette  
Verrine avocat et saumon fumé  
Verrine avocat crevettes  
Verrine concombre jambon carré frais  
Melon et jambon de parme (en saison)



### PETITES BOUCHÉES

Bouchon au thon  
Quiche  
Pizza  
Flamnkueshe  
Palmier au fromage  
Carré de dinde beurre de moutarde à l'ancienne  
Cupcake au roquefort  
Wrap jambon concombre mayonnaise à l'ail  
Panna cota saumon et toast  
Mini cake au chèvre et miel  
Tartelette tomate chèvre  
Mini éclair au saumon fumé et pomme granny,  
Mini brochette tomates mozzarella  
Mini Muffin légumes  
Cookies aux tomates séchées,  
Mini feuilletées Roquefort, poires et noix



## ENTRÉES

6€/pers

Terrine de poulet aux tomates séchées et pistache  
Terrine de poisson  
Panna cotta de saumon fumé sur biscuit aux herbes  
Roulé épinards/saumon fumé et Boursin  
Roulé de pain d'épices au foie gras  
Mousse de chèvre frais et figues  
Tarte boudin blanc et pommes



## VIANDES

10€/pers

Filet mignon de porc à la moutarde à l'ancienne  
Filet mignon de porc au Maroilles  
Fricassée de poulet aux champignons  
Parmentier de canard  
Curry de poulet coco  
Bœuf à la tomate et aux carottes  
Veau marengo



## LES ACCOMPAGNEMENTS

3€/pers

Gratin de pommes de terre  
Purée maison  
Flan de carottes ou de champignons ou aux légumes du soleil  
Riz sauvage ou Riz blanc ou Riz au curry  
Purée de carotte à l'orientale  
Gratin de courgettes  
Tagliatelles de légumes  
Fagots d'asperges vertes  
Fagots de haricots verts  
Polenta méridionale



# PLATS COMPLETS

Paella	12€/pers
Couscous	12€/pers
Parmentier de canard confit	12€/pers
Tajine de poulet aux carottes et aux courgettes	12€/pers
Waterzoi de poulet et riz	12€/pers
Chili con carne	12€/pers
Lasagne aux légumes	11€/pers
Poulet à la basquaise et riz	12€/pers
Carbonnade flamande	12€/pers

## MINI-DESSERTS (4 pièces au choix)

6€/pers

### VERRINES SUCRÉES

Mousse au chocolat ou de fruits  
Panna cotta aux fruits rouges  
Panna cotta au spéculoos  
Tiramisu



### LES MINI TARTELETTES

Au citron meringué  
Poire amandine  
Au chocolat  
Au chocolat caramel  
Aux fruits de saison

### LES BROCHETTES DE FRUITS

Alternance de fruits de saison

### LES MINI CHEESE-CAKE

Au citron  
Aux fruits rouges  
Aux spéculoos

### LES MINI GÂTEAUX

Mini brownie  
Mini moelleux au chocolat  
Financier à la framboise  
Moelleux au pommes



# ENTREMETS

5.50€/pers

Royal chocolat  
Fraisier (suivant saison)  
Bavarois framboise litchis  
Mousse spéculoos et pommes  
3 chocolats  
Mousse framboises



Roulé Framboise pistache



Oeuf de Paques, Pomme/Chocolat



Fraisier



Royal Chocolat

# CAKE DESIGN (Pate à sucre)

8€/pers

Framboise  
Chocolat  
Fraise (selon saison)



Chocolat



Framboise



Chocolat