

## COOL CLASSICS

4,50 € / PIÈCE

### OLIVES - CHIPS - CACAHUÈTES

Olives vertes farcies, olives de Kalamata,  
chips aux pommes de terre, cacahuètes salées

### CRUDITÉS AVEC DIFFÉRENTES

#### SAUCES MAISON

Petits légumes frais sur tapis d'herbes avec différentes sauces maison



## WALKING DINNER

MINIMUM POUR 30 PERSONNES ADULTES.

78 EUROS / PERSONNE

Inclus :

COOL FINGER FOOD

COOL TAPAS

COOL CROQUETTES

BBQ en show cooking

DESSERTS

En option :

RIZ et FIDEUA / FROMAGES

## COOL FINGER FOOD

### DU SOLEIL

#### Chèvre - abricot

Pain de manioc farci de fromage de chèvre,  
confiture d'abricots secs

#### Radis - choufleur

Faux coucous de chou-fleur, radis Bleu marinés,  
purée de daïkon au yaourte

#### Epinard -olives

Croquette gourmande aux épinards et pignons de pin,  
tapenade d'olives de Kalamata, câpres sucrés

### DE LA MER

#### Saumon - shiso

Profiterole à l'encre de seiche,  
brandade de morue, confiture de poivron rouge

#### Morue - pomme Pink

Ravioli de pomme Pink Lady farci de brandade  
de morue à l'ail noir, maïs grillé et sauce aïoli

### DE LA TERRE

#### Jambon - riz

Jambon ibérique, compote de tomates,  
boulette de riz persillée et son vinaigre

#### Boeuf - veau

Roulade de bresaola farcie de tartare de veau,  
chips de banane plantain , pesto de ciboulette

**LE BUFFET**  
**COOL TAPAS**

**Omelette - ail noir**

Omelette espagnole avec mousseline d'ail noir

**Escalivada - tapenade**

Légumes rôties, pain de coca, tapenade d'olives de Kalamata, câpres

**Parmesan – balsamique**

Cheese cake salé au parmesan, gelée au vinaigre balsamique

**Saumon - mangue**

Tartare de saumon mariné à la betterave, mangue naturel, œufs de truite

**Thon - pomme de terre**

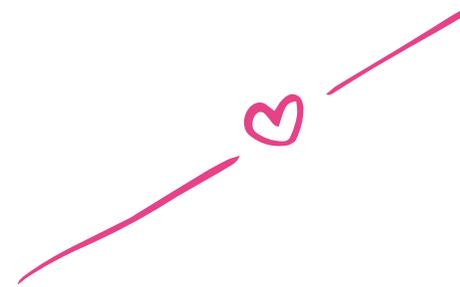
Salade russe écrasé, carpaccio de thon, oignons rouge en pickles

**Veau - brioche**

Roulade de veau confit farci de son tartare,  
brioche avec confiture de vin rouge

**Riz - poulet**

Maki farci de poulet, compote de poire et curry



**LE BUFFET**  
**COOL CROQUETTES**

- Croquette gourmande de tomate et mozzarella
- Croquette gourmande aux cèpes et au vin sherry
- Croquette gourmande de morue
- Croquette gourmande de jambon ibérique
- Croquette gourmande de poulet

## EN OPTION



### LE BUFFET DE RIZ ET « FIDEUA »

« Fideuà » - crevettes - seiche

Vermicelles grillées et cuites façon « paëlla »,  
seiche et crevettes rouges

Riz - porc - poulet

Riz de Pals cuit avec bouillon de viande,  
saucisse de porc, côte de porc, aiguillette de poulet

Riz – légumes – champignons

Riz aux légumes à la tomate, algues,  
champignons, façon « paëlla »

8 euros par personne

### LE BUFFET DE FROMAGES

4 sortes de fromages  
avec fruit secs grillés et confitures maison.

Petits pains.

5 euros par personne

## BBQ EN SHOW COOKING

Mini brochettes  
Dinde au curry  
Veau aux olives noires  
Mini saucisses  
Burger de bœuf  
Tofu et seitan aux épices (végétarien)

« Patatas bravas »  
Légumes sautés

## LE BUFFET DE DESSERTS

Chocolat – noisette - caramel  
Truffe au chocolat et noisette, coulis de caramel  
Catalane  
Crème catalane brûlée  
Coco - fruit passion  
Magdalene de coco et fruit de la passion  
Le Citron  
Meringue croustillante au citron,  
mousse au citron, pate a fruit au citron  
Mix de croquettes sucrées  
Banane et coco ; chocolat ; crème catalane