

## 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.

66 EUROS / PERSONNE

Inclus :

COOL FINGER FOOD

COOL TAPAS

COOL CROQUETTES

RIZ et FIDEUA

DESSERTS

En option :

BBQ / FROMAGES / BONBONS

## 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 épinards et pignons de pin

Croquette gourmande de morue

Croquette gourmande de calamar

Croquette gourmande de jambon ibérique

Croquette gourmande de poulet

## EN OPTION



### **BBQ EN SHOW COOKING** **A PARTIR DE 50 PERSONNES**

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

« Patatas bravas »  
Légumes sautés

12 euros par personne

### **LE BUFFET DE FROMAGES**

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

5 euros par personne

### **LE BUFFET DE BONBONS**

Assortiment des différents bonbons  
préparés par la chocolatier eschoise  
Lola Valerius.

10 euros par personne

## 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 »

Bosque  
**Fevi**  
restaurant

## 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