

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

Chou vert – pois chiches

Taco de chou vert, bolognaise de pois chiches

Champignons - betterave

Gyoza a la betterave,
duxelles de champignons forestiers, béchamel safranée

Coca - fromage

Coca à l'huile de charbon,
mousse de fromage, confiture d'abricots

DE LA MER

Morue - poivron

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

Crevettes - blinis

Crevettes en différents textures et son blinis

DE LA TERRE

Hot dog - duroc

Saucisse maison de duroc, pain de lait, ketchup et moutarde maison

Jambon Pata Negra - tomate

Tartelette salée de tomate sèche, crémeuse de jambon Pata Negra

Canard - orange

Muffin salé d'oranges amer, canard rôtie façon Pékin, sauce orange épicée

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