



nomad

La table de Châteauform'

## Forfait Cocktail II

Un cocktail généreux et gourmand de saveurs et de fantaisies à partager !

### La proposition comprend :

- ✓ 1 Cocktail 20 pièces composé de : Les Saveurs Salées (6 pièces en équivalence), Les 'A Partager' (4 pièces en équivalence), Les Saveurs Chaudes (2 pièces en équivalence), 1 Petit Plat Chaud & Très Gourmand (3 pièces en équivalence), 2 Fantaisies Sucrées et des Fruits Frais (5 pièces en équivalence)
- ✓ 2h de service
- ✓ Les boissons : vin rouge et blanc (1 bt pour 3), jus de fruits variés, eaux (plate et gazeuse), sodas variés
- ✓ Les boissons chaudes : café, thé
- ✓ Le mobilier, matériel et l'art de la table nécessaire
- ✓ Les hôtes de table et les cuisiniers
- ✓ Livraison incluse

### LES SAVEURS SALEES

#### Les pâtisseries

Petit pâtisson, fromage de pistache aux poivrons rouges et chou-fleur violet  
 Petit pâtisson, fromage de noix épicées et choux de Bruxelles  
 Petit pâtisson, fromage de noisettes aux artichauts et mini maïs

#### Les pies

Pie poulet du Gâtinais, sucrine, parmesan, sauce Caesar et tartinade de pois cassés  
 Pie Saint Jacques à la mélasse de grenade et tartinade d'avocats

#### Les biscuits farcis

Biscuit nature, foies gras et cranberries à partager

#### Les sponges cake

Sponge cake et Saumon fumé sauvage de la Baltique, tartare d'algues fraîches de Bretagne

Sponge cake et Sardine sashimi, tartinade de poivrons rouges  
 Sponge cake et Magret d'autruche fumé, marmelade de coings aux safrans

#### Les poissons crus et marines en feuille de chou

Tartare de mérrou au lait de coco, jus de citron vert, et poivre passion  
 Tartare d'anguille fumée et sandre, compotée de poires aux fèves de tonka  
 Tartare de bar de Méditerranée, algues et concassée d'huitres du Bassin d'Arcachon

#### Les légumes fraîcheurs

Galet craquant épinard, tartinade châtaigne, tofu fumé, chili cress  
 Galet craquant betterave, tartinade de pois cassé, baie de godji, affila cress  
 Galet craquant butternut, tartinade de betterave, bergamote, vene cress

### LES 'A PARTAGER'

#### Les tartes fines

Tarte fine de gambas d'Asie aux fèves de tonka et pomelos  
 Tarte fine aux pleurotes de Rungis, champignons de Paris et cèpes, chips de céleri  
 Tarte fine de poulet libanais, artichauts confits et croustillant d'oignon

#### Les gaufres en baton de glacier

Gaufre de châtaignes, cecina de Léon, espuma de châtaigne, ail fumé  
 Gaufre végétale, tartinade d'oignons, radis multicolores, betterave, navet et carotte  
 Gaufre aux algues, saumon sauvage de la Baltique et espuma de coquillages

### LES SAVEURS CHAUDES

Truffe à la tomate séchée, mozzarella, pesto de roquette et pastrami  
 P'tit Croq' saumon épinard à l'oseille

Beignet butternut à l'indienne  
 Pita d'épaule d'agneau, façon Kebab

### LES PETITS PLATS CHAUDS ET TRES GOURMANDS !

Filet de Saint-Pierre au verjus du Périgord, poêlée de légumes oubliés, émulsion d'herbes  
 Gigot d'agneau braisé de 12 heures au thym, pommes Charlotte  
 Gnocchi tétragone, jeunes carottes et champignons des bois, noisettes grillées

### LES FANTAISIES SUCREES

Forêt noire à partager  
 Tropicane à partager

Pavlova d'hiver à partager  
 Tarte au citron

Montblanc  
 Noix de coco aux fruits de saison