



PIÈCES COCKTAILS

SALÉS

ART & GOURMANDISE
Traiteur · Organisateur de réceptions

PIÈCES FROIDES

LES CANAPÉS PAIN DE MIE « SÉLECTION »

Magret de canard, figue et cerise Amarena
Gambas tandoori
Thon à la mexicaine, fenouil et tomate cerise



LES BROCHETTES DE PAIN COLORE

Saumon et citron confit au sel sur pain noir
Mozzarella, basilic et tomatade sur pain rouge
Thon et tomate cerise sur pain vert



BOUCHEES GOURMANDES

Maki Nori et boulgour aux épices (*feuille de Nori, boulgour, pois chiches, tomates, carottes, courgettes, sauce soja*)
Sifflet carottes rouget et tapenade (*carottes, tapenade, rouget et Tandoori*)
Farce fine de volaille aux trois légumes (*volaille, crème, œufs, tomatade, poivronnade, tailla d'aubergine et céleri branche*)
Moelleux poivrons cristaline St Jacques (*muffin, poivrons rouges, St jacques, citronnelle baton, gingembre, graines de sésame et Wasabi*)
Moelleux poivrons chiffonnade jambon speck (*muffin, tomate confite, jambon speck et ciboulette*)



LES CAKES DU SOLEIL

Quasi de veau, aïoli et tomate confite
Tarama et œufs d'avruga
Fromage frais et pequillos
Tapenade, céleri branche et tomate confite



BLINISSERIE

Blinis, tarama, gambas et citron vert

PIÈCES FROIDES

LES PETITS POTS GRAND-MERE

Avocat, crabe

Ravioles de royan, tomate & mozzarella



Farce de volaille au curry, poêlée de pommes fruits

Crème de petits pois mentholés, langoustine aux épices, agrumes



LES PIÈCES MINUTE - (présence de Maître d'hôtel nécessaire)

Tuile de parmesan au tourteau, pointe de sel

Millefeuille de homard, tuile de parmesan, courgettes aux graines de sésame, homard et feuille de cerfeuil

PETITS PAINS POLAIRES

Confit de poivron, magret fumé et son nuage crémeux

Crevette et son pois gourmand

Mascarpone, confiture de cerise noire et fruits secs



Saumon fumé, fromage frais et son dôme de betterave

Bisque de homard, écrevisse et aioli



BUBBLES 10cl ~ avec leur mini paille

Velouté de butternut et cive



PIÈCES FROIDES

LES CREATIONS DU CHEF

Sablé tarama, truffe blanche, légumes croquants

Tonnelet de pastrami et radis noir, sauce tartare

Rigatoni à la fêta et sauge, chips de parme

Sablé parmesan, Ossau Iraty et cerise noire

Tartare de cèpes, artichaut, perle de pomme d'amour sur

pain polaire

Sablé risotto et crème parmesan

Sablé risotto asperges et truffe blanche



LES BOUCHÉES « FRAÎCHEUR »

Saint-Jacques, pétale de rose à la tapenade

Tonnelle de carottes et surimi (*carottes, surimi, mayonnaise Maison, ciboulette et citron vert*)

Romaine à la tapenade de tomates et cabillaud

Spirale de flétan, œufs de Tobiko et crème mascarpone

Saint-Jacques et riviera de légumes croquants, pointe de gingembre

Green meat, fromage frais et curry

Navet et canard à l'orange (*navets, magret et segment d'orange*)



LES DOUCETTES

Canette laquée au miel et gingembre

Dos de cabillaud à la crème de poivron

Siflette de veau à la graine de moutarde de Meaux

Aiguillette de volaille à la crème de morille

Noisette d'agneau au curry et chutney de mangue



BUN'S BRIOCHES

Thon et condiments

Fromage frais (*végétarien*)

PIÈCES FROIDES

SAVOURIES GOURMANDES

Riviera de légumes croquants et gravlax de saumon

Mini paupiette de saumon fumé

Choux aux herbes, philadelphia, corail d'oursin et avruga

Tartare de boeuf et pomme ratte

CHOUX

Saumon fumé, crème de raifort citron confit

Effeillade de bœuf, sauce tartare

Guaca- chou : guacamole épicé, tomate cerise et fleur de pensée

CALABARATAS

Tartare de Saint-Jacques, artichaut et granny smith

Saumon fumé mangue

Tapenade, anchois, tomate et artichaut confit



MINIS WRAP COCKTAILS

Roulade de pain wrap, volaille au curry, perle de tomate

MINI TARTELETTE

Carottes et câpres (*carottes, mayonnaise Maison câpres et cornichons*)

Chèvre miel (*chèvre, miel et oignons frits*)

MINI-BROCHETTES

Billot ananas gambas et menthe (*ananas, menthe, gambas, ail et piment d'Espelette*)

Suprême de pamplemousse et magret fumé

Poulet aigre douce, ananas et menthe fraîche

Tomate confite, bille de mozzarella et feuille de basilic

Jambon de Parme et figue sèche

Caille fumée et abricot sec

Brochette cecina oignon mariné



PIÈCES FROIDES

PINCETTES BAMBOU

Roulé de viande de grison, comté et céleri branche, moutarde de Meaux

Roulé de chorizo et gambas à l'ail

Roulé de radis noir, saumon fumé, jeunes pousses et fromage frais

LES INTEMPORELLES

Pic pic saumon (*Fromage frais, Wasabi, légumes croquants au Pickles*)

Pic pic jambon (*Fromage frais, moutarde violette, légumes croquants au Pickles*)

Mini conchiglioni Terre Mer (*volaille et Thon*)

Crevette au yuzu

Sablé parmesan, gelée tomates, viande des Grisons

Mini sandwich tomate mozzarella (*pain de mie, tomate, mozzarella et basilic*)

Mini sandwich bœuf (*pain de mie, tomate, bœuf, moutarde Violette et germe de poireaux*)

Pic thon mariné, courgettes et pois gourmands (*thon sauce Teriyaki, pois gourmands, courgette, graines de sésame et Yuzu*)



AUTOUR DU FOIE GRAS

Sucette de foie gras, glaçage à la cerise Amarena

Mini toastinette, tranchette de foie gras et fleur de sel

Millefeuille betterave foie gras

Chou chou du Périgord (*foie gras et brisures de truffe blanche*)

Tricolore de foie gras, poire et gelée de porto, en cuillère cristalline

Pain d'épices, foie gras et confiture de figue

Verrine - tulipe de panacotta de foie gras, compotée d'oignons rouges

BROUILLADES EN COQUILLES D'ŒUFS

Corail d'oursin

Citron confit et verveine fraîche

Tartare de crevettes et persillade

Cebette et poivrons marinés

PIÈCES FROIDES

CUILLERES BAMBOU (avec mini fourchette)

Tartare de saumon à la mangue

Raïta de concombre, cumin et menthe fraîche

Bœuf façon thaï

Piperade de légumes et œuf de caille poêlé

Escabèche de sardines à l'échalote

Tartare de concombre et tomate à la menthe poivrée

Billot d'ananas et cannelle, gambas pimentée



PIPETTES

Roulade d'agneau au pruneau et aubergine, vinaigrette au miel

Pipette de gambas, citronnelle et mangue, sauce Thaï
Saint-Jacques, menthe, saumon et pamplemousse,
vinaigrette de framboise

Ravioles de royans, pointe d'asperge verte, vinaigrette à la truffe



LES AMUSETTES FEUILLETEES

Assortiment de pailles feuilletées salées au sel de Guérande (*pavot, sésame, fines herbes*)

PIÈCES CHAUDES

BOUCHÉES EXOTIQUES

Accra de morue
Samoussa de légumes
Falafels libanais

BOUCHEES CHAUDES

Tortillas de pommes de terre, piperade, jambon de pays
Polenta aux herbes, onglet de bœuf à l'échalote
Rosti de pomme de terre, éffiloché de canard confit
Blinis, St Jacques safranée et chorizo
Cromesqui de pomme de terre, chèvre et saumon fumé
Sablé crème de foie gras, éclats de châtaigne
Crevettes tempura curry-coco
Chou cocotte aux herbes
Beignet de légumes au curcuma
Vol au vent poulet champignons
Profiterole d'escargot au beurre d'ail
Mini brochin brandade de cabillaud



PIQUES CHAUDES

Saumon teriyaki, chou chinois
Poulet colombo, banane frite
Crevette au saté, patate douce au curry
Roulade de Saint Jacques en persillade et pancetta
Agneau provençal, beignet courgette menthe
Bouchon de pomme de terre ratte, magret fumé
Cœur de rumsteack au poivre, tomate confite
Yakitori de poulet aux deux sésames
Accras d'aubergine et artichaut mariné

CAKES SALES CHAUDS

Chèvre et basilic
Olives et tomates confites
Saumon fumé et poireaux
Curry et abricots moelleux
Légumes grillés et piment d'Espelette



PIÈCES CHAUDES

PIECES CHAUDES

Pissaladière

Tartelette tomate-mozzarella



Quiche au comté



Tourte chorizo et courgette

Mini croque monsieur jambon emmental

Mini hot dog à la volaille

Mini burger charolais

Feuilleté au saumon

Madeleine pesto et parmesan

Gougères au fromage

Focaccia, tapenata verde et bressaola

Mini croque aux cèpes et comté, huile de truffes



ECRINS DEGUSTATION

Moussaka au boeuf et fêta

Pipe régata aux fruits de mer

Byriani d'agneau au safran et cajou (*plat indien*)



Marmite de légumes d'antan au miel et châtaignes

VEGAN

Effiloché de canard confit, mijoté de haricots lingots de Castelnaudry

Choucroute de poissons au riesling

Oeuf cocotte florentine au chèvre



Emincé de poulet aux pleurotes et petits pois cuisinés

Sauté de veau à la milanaise, gratin de coquillettes

Parmentier de saumon et panais

Reblochonade au magret de canard fumé





PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

ART & GOURMANDISE
Traiteur · Organisateur de réceptions

PIÈCES SUCRÉES

PETITS FOURS FRAIS « GOURMANDS »

Choco noisette (*financier noisette, caramel beurre salé et mousse au chocolat*)

Snickers (*brownie, caramel beurre salé, mousse au chocolat et cacahuète*)



MACARONS COLORES

Vanille bourbon

Coco

Pâte à tartiner

Cassis framboise



PETITS MOELLEUX ASSORTIS

Moelleux litchi, banane et coco

Cake au fruits confits

Brownie

Financier pistache

Cake citron pavot

PIÈCES SUCRÉES

PETITS FOURS FRAIS « TRADITION »

Passionata (*pâte sucrée, crème d'amandes, framboises et mousse passion*)

Paname (*panna cotta chocolat blanc basilic, panna cotta framboise menthe sur un croustillant pistache*)

Pisani (*financier pistache, ganache montée anis*)

Dôme cassis (*sablé breton, crémeux cassis*)

Spéculos (*génoise, pâte de spéculos et mousse spéculos*)

Tartelette citron façon meringuée



MINI BROCHETTES DE FRUITS FRAIS





**ÉVÉNEMENT
SUR MESURE**

RECHERCHE DE LIEU

Vous n'avez pas encore trouvé le lieu idéal pour accueillir votre évènement ?

N'hésitez pas à faire appel à l'équipe d'Art & Gourmandise qui saura vous conseiller au mieux pour répondre à vos envies et à vos contraintes.

Sites culturels d'exception ou musées, hôtels particuliers, lofts ou ateliers, clubs tendances et autres salles de séminaire... Bénéficiez de nos accords partenaires et de nos conseils expérimentés.



DÉCORATION & MISE EN SCÈNE

Afin de personnaliser votre évènement, Art et Gourmandise met à votre disposition son savoir-faire et sa créativité.

En tant que traiteur événementiel, Art & Gourmandise va au delà de la création culinaire et vous propose de mettre en scène votre réception pour en faire un moment unique et inoubliable.

Pour concrétiser vos envies les plus folles et représenter votre image au mieux, nous vous proposons d'allier arts de la table, décoration et mise en scène personnalisées (décoration florale, sculpture sur glace, jeux lumière, décors, musique...)

ANIMATIONS

Vous souhaitez proposer une activité à vos convives ? Mettre en place une animation pour rythmer votre réception ?

Thématique, Djs, jeux, animations culinaires, cabaret, concert live... Faites nous part de vos envies les plus folles, nous nous chargeons de tout !

Faites appel à nous pour vos Team-Building (création de parfums, atelier des 5 sens, escape game, quizz...)

Au fil des ans, Art et Gourmandise s'est créé une liste de collaborateurs de qualité grâce auxquels nous vous proposerons un ambiance magique et adaptée à vos désirs.



ART
GOURMANDISE
Traiteur

FRCX
02/2025

LIVRAISONS

57 rue de Dunkerque 75009 PARIS

TEL : 01 40 23 09 76

contact@artetgourmandise.com

LIVRAISON ET CONDITIONS DE VENTE

LIVRAISON PARIS

42.50 € HT

LIVRAISON + REPRISE PARIS

85.00 € HT

LIVRAISON BANLIEUE PARISIENNE

Jusqu'à 15 Km

45.00 € HT

LIVRAISON + REPRISE BANLIEUE PARISIENNE

Jusqu'à 15 Km

90.00 € HT

NOS CONDITIONS DE VENTE

Les commandes doivent être passées au minimum 72 heures à l'avance (hors week-end et jours fériés)

Les commandes de cocktail sont prises en compte à partir de 20 convives.

N'hésitez pas à revenir vers nous !



01.40.23.09.76



contact@artetgourmandise.com



Art et Gourmandise



[art_et_gourmandise](https://www.instagram.com/art_et_gourmandise)