



1DAY1EVENT
COCKTAILS & GASTRONOMIE

Buffet Finger Food :

Ci-dessous, différentes sortes de bouchées que nos chefs peuvent réaliser pour vous.

Pièces salées :

Les mini sandwich - à partir de 1,20€

Les classiques

- Pizza reine - 1,20€
- Pizza au poulet, curry et ananas - 1,20€
- Pizza aux fruits de mer - 1,20€
- La Pissaladière - 1,20€
- La Pichade - 1,20€
- Quiche au saumon - 1,50€
- Quiche lorraine - 1,50€
- Tourte au chèvre - 1,50€
- Tarte aux maroilles - 1,50€
- Tarte aux poireaux - 1,50€
- Tourte aux blettes salées - 1,50€
- Quiche provençale - 1,50€

Nos club sandwiches - 2,20€

- Club sandwich au magret de canard fumé et caviar de courgette
- Club sandwich aubergine et fromage frais
- Club sandwich rillettes de sardines et algues marines
- Club sandwich au jambon fumé et confit de poivrons
- Club sandwich au poulet, curry et tomate

Nos mini burgers - 2,50€

- Burger de saumon fumé et chèvre frais
- Burger de foie gras et figue
- Le vrai « Pan Bagnat » niçois
- Le « Pan Bagnat » végétarien (chèvre et tapenade)

Nos mini navettes - 1,90€

- Navette de jambon beurre
- Navette à la terrine de campagne
- Navette au thon

Nos autres sandwiches

- Toast rilette de sardine (ou thon) et pommes - 1,90€
- Toast jambon sec, poivrons au fromage frais - 1,90€
- Focaccia aux légumes du soleil - 2,20€
- Cup cake au saumon fumé et mousse de fromage - 2,5€
- Cup cake au magret de canard et mousse de roquefort - 2,5€
- Opéra de saumon fumé, crème de concombre à l'aneth - 2,5€
- Opéra de saumon frais et crème de truffe - 2,80€

Les Verrines - 2,5€

Nos tartares

- Tartare de bœuf à la provençale
- Tartare de saumon aux fraises et aloé vera
- Tartare de saumon aux pommes et coquelicot
- Tartare de thon aux câpres
- Tartare de Haddock fumé sur sa mousse de poireaux
- Tartare de saumon safranné aux légumes du soleil
- Ceviche de thon

Nos œufs brouillés

- Œufs brouillés au chorizo
- Œufs brouillés aux senteurs de truffe
- Œufs brouillés aux champignons
- Œufs brouillés à la provençale
- Œufs brouillés au homard

Nos panna cotta

- Panna cotta au parmesan et confit provençal
- Panna cotta au petit pois et lard, confit d'oignons
- Panna cotta au saumon fumé

Nos salades

- Salade de pâtes (feta, tomate et basilic)
- Salade de légumes comme une ratatouille
- Salade de gésier et noix
- Salade de porc et ananas à l'aigre douce
- Salade d'écrevisses aux pommes et pommes de terre
- Salade de crevettes mangue et basilic
- Salade de pommes de terre à la moutarde et estragon

Nos autres verrines

- Guacamole et ceviche de crevettes (ou crabe)
- Œufs de saumon et crème de Concombre à l'aneth
- Humus et sauté de volaille au citron
- Caviar de courgettes et rillettes de volaille
- Caviar d'aubergines et mousse de foie gras
- Rillettes de tourteaux et salade de quinoa
- Rillettes d'écrevisse et quinoa
- Confit de carottes au cumin et rillettes de canard à l'orange
- Taboulé de saison
- Crème brûlée au foie gras et truffe
- Crème brûlée betterave et roquefort

Les Farcis - à partir de 2,20€

Nos feuilletés - 2,20€

Feuilleté au chorizo
Feuilleté au boudin noir et pomme
Feuilleté au roquefort et éclats de noix

Nos farcis - 3,5€

Le vrai farci niçois
Mini poivron au thon
Mini courgette au fromage frais et herbes fraîches
Mini concombre à la libanaise (taboulé, menthe et persil)

Nos médaillons - 3,5€

Médaille de volaille au vin jaune et morilles
Médaille de volaille à la tapenade
Médaille de lapin aux pruneaux
Médaille de lapin à la lavande

Nos rouleaux de printemps - 3,5€

Rouleau de printemps au homard, framboise et menthe
Rouleau de printemps au foie gras, mangue et menthe

Les Brochettes - à partir de 1,90€

Possibilité de les réaliser en live cooking (4 dernières propositions)

Pruneaux et bacon au comté - 1,90€
Brochette de tomate et mozzarella - 1,90€
Poulet terryaki et sésame - 2,5€
Gambas marinées à la coco - 2,5€
Gambas marinées au Ricard - 2,5€
Saint Jacques au chorizo - 2,5€

Les bouchées novatrices - à partir de 2,20€

Nos trouvailles - 3,50€

Crème de choux fleur à la truffe
Concombre en persillade
Crumble de boudin noir-lard-courgette et fromage frais
Crumble de volaille et son parmesan à la provençale
Filet de sardines à la provençale
Gourmandise de céréales
Saint Jacques au safran et salade de chuka wakame
Tomate et mozzarella di bufala vinaigrette au basilic
Homard à la framboise et rémoulade de céleri
Capuccino de foie gras et caviar d'aubergine

Nos carpaccios - 3,50€

Carpaccio de boeuf façon sushi aux cèpes
Carpaccio de saumon mariné au coquelicot

Nos polentas - 3,50€

Polenta aux cèpes
Polenta à la tapenade

Nos tortillas - 3,50€

Tortilla espagnole au chorizo
Tortilla espagnole aux senteurs de truffe

Nos gaspachos - 2,20€

Gaspacho de concombre et menthe
Gaspacho de melon au porto
Gaspacho de tomate

Pièces salées sans gluten - 3€

Panna cotta saumon fumé
Panna cotta parmesan et confit à la provençale
Verrine de chèvre frais, tapenade et poivrons confits
Houmous et sauté de volaille au citron
Tartare de St Jacques au safran et salade de chuka wakamé
Verrine de foie gras et caviar de courgette
Rillettes de saumon et caviar d'aubergines

Live cooking - 7€

1 cuisinier présent pour réaliser votre prestation

Gambas flambées au Ricard
Gambas marinées au coco
Canard laqué au caramel
Saint Jacques snackées au fenouil
Saint Jacques au chorizo
Foie gras de canard poêlé et pain d'épices
Risotto à la forestière
Wok de volaille, petits légumes teriyaki et sésame
Poulet terryaki et sésame



Pièces sucrées :

Les Verrines - 2,50€

Nos mousses

Mousse au chocolat
Mousse au chocolat blanc, coco et coulis exotique
Duo de mousse chocolat et framboise
Duo de mousse chocolat et pêche
Duo de mousse caramel et poire
Duo de mousse chocolat et passion

Nos panna cotta

Panna cotta aux fruits rouges
Panna cotta au chocolat
Panna cotta au caramel
Panna cotta aux fruits exotiques

Nos crèmes brûlées

Crème brûlée à la fleur d'oranger
Crème brûlée à la lavande
Crème brûlée à la menthe
Crème brûlée au café

Nos tiramisus

Tiramisu au café et spéculoos
Tiramisu aux fruits rouges et pain d'épices

Nos classiques

Crème de citron et spéculoos
Salade de fruits
Gaspacho de fraises au poivre

Les Desserts - 2,50€

Nos financiers

Financier aux noix
Financier aux framboises

Nos croquants

Croquant orange et noisette
Croquant aux noix et caramel
Tourte aux blettes sucrées

Nos Amandines

Amandine aux poires
Amandine aux framboises
Amandines aux mûres

Nos cakes

Cake chocolat et banane
Cake vanille et ananas
Cake aux myrtilles
Cup cake
Brownie au chocolat et caramel

Nos classiques

Cannelé bordelais
Mini tropézienne
Truffe au chocolat, limoncello enrobé de spéculoos
Crêpes et caramel au grand marnier



Ce logo indique que toutes nos bouchées sont « fait maison »

Toute l'équipe de 1Day1Event reste à votre disposition pour toute demande spéciale ou questions