



Assortiment de pièces tapas pour cocktail

Tapas végétariennes froides

- ♦ Brochette tomate & mozzarella
- ♦ Crudités & mayonnaise maison
- ♦ Bruschetta tomate & herbes aromatiques
- ♦ Bruschetta ricotta & ciboulette
- ♦ Duxelle de champignons & ricotta sur toast
- ♦ Brochette de fromages italiens & fruits secs accompagnées de crackers

Tapas végétariennes chaudes

- ♦ Omelette italienne aux légumes
- ♦ Chouquette au fromage & paprika
- ♦ Quiche du Patio (épinards, fromage & crème)
- ♦ Rustici épinards & mozzarella
- ♦ Tarte fine provençale (tomate, mozzarelle, olive, oignon & basilic)
- ♦ Croquette de pomme de terre citronnée
- ♦ Arancini de riz à la tomate, mozzarella & basilic
- ♦ Bille de mozzarella panée
- ♦ Samoussa épinards & ricotta
- ♦ Polenta à la milanaise (safran & parmesan)

Tapas froides à la viande

- ♦ Tartare de bœuf à l'italienne (origine Aubrac)
- ♦ Involtini de Parme, ricotta & pesto de roquette
- ♦ Vitello tonnato en verrine & câpres (viande de veau, mayonnaise à base de thon & huile d'olive)
- ♦ Canapé au jambon de Parme & pesto de basilic
- ♦ Canapé à la terrine de foie gras de canard

Tapas chaudes à la viande

- ♦ Brochette de volaille fusion au saté (soja, gingembre & citronnelle)
- ♦ Bonbon de pruneaux au lard & aux amandes
- ♦ Brochette de volaille lait de coco & citronnelle
- ♦ Rustici de saucisse de cochon des Landes
- ♦ Toast brioché maison au foie gras & réduction de vinaigre balsamique **+1€**
- ♦ Mini pizza all'arrabbiata & bœuf
- ♦ Brochette de veau braisé & pequinos
- ♦ Braciolo parmigiano (roulé de bœuf cuit fourré au parmesan à la pizzaiolo)

5, RUE MEYERBEER
75 009, PARIS
TÉL. 01 40 98 00 92

R.C.S. PARIS 504 770 967
TVA INTRA COMMUNAUTAIRE FR 32 504 770 967



Tapas froides au poisson

- ♦ Tartare de poisson du jour
- ♦ Crevette sautée au gingembre
- ♦ Brochette saumon mariné & concombre

Tapas chaudes au poisson

- ♦ Tempura de cabillaud
- ♦ Brochette de cabillaud & olives noires, tomate
- ♦ Brochette méditerranéenne (thon, tomates confites & olive)
- ♦ Accra de morue d'Alain Ducasse

Desserts

- ♦ Cheesecake du Patio (servi en verrine)
- ♦ Brochette de fruits de saison
- ♦ Pannacotta & son coulis du moment
- ♦ Tiramisu du Patio

Ateliers culinaires

(mini plats mijotés maison servis en demi portion)

Atelier Sartène : Stuffatu de veau aux olives & polenta au parmesan

A partir de 30 personnes – Tarif : 13€HT/personne

Atelier Palerme : Thon a ghiotta à la sicilienne (thon, tomates, câpres, olives & persil)

A partir de 30 personnes – Tarif : 15€HT/personne