



Carte des pièces cocktails

Automne Hiver 2025/2026





Le mot du chef

Cet hiver, nos chefs signent une nouvelle collection de pièces cocktail inspirées par la saison et son univers graphique.

Pensées autour de produits de saison et d'une palette de couleurs hivernales,

ces créations allient élégance visuelle et plaisir gourmand.

Chaque bouchée raconte l'hiver à sa façon :

textures réconfortantes, saveurs raffinées et présentations aux notes givrées pour une expérience à la fois sensorielle et esthétique.

Offrez à vos invités un moment unique où le goût, le style et la saison s'accordent parfaitement.

Sommaire



Les pièces cocktails salées

Les « Veggies »	Page 4
Les « Fish »	Page 5
Les « Meat »	Page 6
Les mini Clubs Les mini Navettes	Page 7
Les Pièces chaudes	Page 8

Les pièces cocktails sucrées

Les Douceurs	Page 9
--------------	--------

LEGENDE



Pièces contenant du porc



Nouveautés



Pièces contenant de l'alcool



Pièces végétariennes



Les « Veggies »



Croustade au pavot, œuf poché et tomatade



Chou courge et concassée de marron



Crackers au pavot et œuf de caille



Profiterole de chèvre au pesto et sa feuille de menthe



NEW

Gaufre à la tomate, crème légère à la tomate, bille de mozzarella, tomate séchée et feuille de menthe



Feuille de Nori et julienne de légumes



NEW

Dôme courge et champignons poêlés sur crackers



NEW

Gaufre à la tomate, crème légère à la tomate, légumes et mélange forestier



Pic de tomates confites, mozzarella et pesto, menthe fraîche



Radis beurre salée sur croustillant



NEW

Tartelette jardinière : chèvre au pesto et petits pois glacé



Risotto aux cèpes et sa chapelure d'herbes

Les « Fish »



NEW

Saumon mariné, navet confit et
sésame au Yuzu



Makislim saumon,
pamplemousse et mangue



Crevette nénuphar



Dôme de sardine sur crackers



Edredon de gambas, carotte et
feuille de menthe



Cube de tataki de thon et sa
pointe de pesto



NEW

Croustade de tartare de
daurade, brunoise de
betterave



Pomme grenaille, crème
légère et œuf de hareng
fumé



NEW

Bonbon de bar, crème
Philadelphia citronnée,
ciboulette



NEW

Cône Chiogga, tartare de
crevette et zeste de citron vert

Les « Meat »



Aumonière jaune volaille au curry



Bonbon de volaille radis green & sa sauce aux herbes



Roll'up dinde comté, mascarpone et sa chapelure d'herbes



Financier à la carotte et volaille à l'estragon



Roll'up foie gras et pain d'épices



Ballotine de volaille truffée



Polenta au parmesan, crème légère aux herbes et veau en chapelure d'herbes



Bouchée bœuf carotte



Dôme courge, foie gras et champignons poêlés sur crackers



Bouchée d'agneau, feuille de menthe fraîche



Gaufre à la tomate, filet de canette et confit d'oignon

Les mini-sandwichs

-  Mini navette aux légumes croquants et crème légère à la tomate
- Mini navette rillette de thon et tomate confite
- Mini navette à l'encre de seiche, saumon fumé au bois de hêtre, crème légère
- Mini wrap volaille curcuma, coriandre et sauce tartare
- Mini wrap pastrami, cheddar en croûte d'herbes
- Burger froid chiffonade de veau et crème légère au romarin
- Mini Club zeste de citron vert, crème légère au wasabi et thon rouge
-  Mini Club végétarien : légumes grillés et crème légère à la tomate
- Mini Club bœuf, roquette et sauce béarnaise
- Focaccia saumon fumé, Philadelphia et zeste de citron vert
-  Focaccia crème de betterave et légumes grillés
- Focaccia pastrami, sucrose et sauce tartare
-  Bagel légumes grillés et crème légère au romarin
- Bagel volaille, carotte et crème légère aux herbes fraîches



Les pièces chaudes



Mini Calzone aux champignons et au comté



Cigare aux légumes

Kadaïf de Saumon

Crevette papillon, graines de sésame

Brochette de bœuf au saté

Pic de volaille coco et zeste de citron vert

Mini croque volaille truffée



Mini croque végétarien aux épices douces



Tarte fine courge parmesan



Mini burger végan

Mini burger poisson et sauce tartare

Mini burger bœuf et cheddar

Tarte fine au Homard



Les douceurs



Perle rouge à la framboise



Choux chantilly



Diamant pamplemousse



Choux "or" crème légère cacahuète



Tatin poire romarin sur sablé



Sucette Nutella



Tartelette chocolat praliné



Tartelette butternut et chocolat



Paris Brest



Les douceurs



NEW

Perle noire tout chocolat



Sablé breton caramel



NEW

Mont Blanc tradition



NEW

Sucette riz au lait, coco enrobé de chocolat



Macarons assortis



Tartelette au Yuzu meringuée



Financier noisette et dôme clémentine





**Entre-Mets traiteur
Atelier**

5, rue de la Garenne
92310 Sèvres
01 46 99 05 61

service.commercial@entre-mets.fr

