



La Groupie
du Pianiste

La Groupie du Pianiste

MENU

**COCKTAIL
DINATOIRE**



**Du Lundi au Jeudi de 19h30 à 00h30
61 rue Sainte, 13001 Marseille**

Menu à 37€ HT :



SALÉ :

- **Guacamole au sésame noire, tomates confites.**
- **Brochette de poulet marinée façon tandoori ou Tomate Mozzarella, Canard fumé mariné au pesto.**
- **Mousse de chèvre, concombre et coulis de poivrons.**
- **Plateau d'assortiment de charcuterie :** Saucisson, Jambon cru, Coppa, Chorizo ou plateau d'assortiment de fromages.
- **Assortiments de canapés (2 par personne au choix) :** Mousse ricotta poivron et coppa sur mini polenta / fromages de brebis et petits pois menthe sur pain de mie aux épinards / tzatzíkis et saumon fumé sur mini blini au blé noir chutneys mangue abricot et foie gras sur pain au seigle / mini navettes tomate olive et chorizo / crème de Beaufort et légumes grillés sur pain de mie aux noix / crème d'avocat et crevette sur pain de mie tomate / tomates et involtini sur pain de mie tomate
- **Petits feuilletés chauds (2 par personne au choix) :** Feuilletés de chèvre ou emmental / Feuilletés aux olives noires / Mini saucisses cocktail moutarde / Feuilletés tomate origan / Roulés épinard ricotta/ Feuilletés saumon aneth / Paniers saumon aneth

SUCRÉ :

- **Mousse au chocolat et ses éclats de chocolat**
- **Ou Tartare de fruits de saison**

Menu à 45€ HT :



SALÉ :

- **Guacamole au sésame noire, tomates confites.**
- **Brochette de poulet marinée façon tandoori ou Tomate Mozzarella Canard fumé mariné au pesto**
- **Tartare de saumon aux aromates**
- **Crème de Straciatella truffée, crumble de parmesan**

- **Plateau d'assortiment de charcuterie :** Saucisson, Jambon cru, Coppa, Chorizo ou plateau d'assortiment de fromages

- **Assortiments de canapés (2 par personne au choix) :** mousses ricotta poivron et coppa sur mini polenta/ fromages de brebis et petits pois menthe sur pain de mie aux épinards/ tzatzíkis et saumon fumé sur mini blini au blé noir/chutneys mangue abricot et foie gras sur pain au seigle/ mini navettes tomate olive et chorizo/ crèmes de Beaufort et légumes grillés sur pain de mie aux noix/crèmes d'avocat et crevette sur pain de mie tomate/ tomates et involtini sur pain de mie tomate.

- **Petits feuilletés chauds (2 par personne au choix) :** feuilletés de chèvre/feuilletés aux olives noires/ mini saucisses cocktail moutarde/ feuilletés tomate origan/ roulés épinard ricotta/ feuilletés saumon aneth/ paniers saumon aneth/feuilletés emmental

SUCRÉ :

- **Mousse au chocolat et ses éclats de chocolat ou Tartare de fruits de saison**

Menu à 65€ HT :



SALÉS :

- **Tartare de daurades aux agrumes**
- **Crème de Straciatella truffée, crumble de parmesan**
- **Brochette de poulet marinée ou Brochette Tomate Mozzarella et canard fumé**
- **Plateau d'assortiment de charcuterie** : Saucisson, Jambon cru, Coppa, Chorizo ou plateau d'assortiment de fromages
- **Mini Cheeseburger**
- **Chouquette au comté**

- **Assortiment de canapés (3 par personne au choix)** : mousses ricotta poivron et coppa sur mini polenta/ fromages de brebis et petits pois menthe sur pain de mie aux épinards/ tzatzíkis et saumon fumé sur mini blini au blé noir/ chutneys mangue abricot et foie gras sur pain au seigle/ mini navettes tomate olive et chorizo/ crèmes de Beaufort et légumes grillés sur pain de mie aux noix/ crèmes d'avocat et crevette sur pain de mie tomate/ tomates et involtini sur pain de mie tomate.

- **Petits feuilletés chauds (2 par personne au choix)** : feuilletés de chèvre/ feuilletés aux olives noires/ mini saucisses cocktail moutarde/ feuilletés tomate origan/ roulés épinard ricotta/ feuilletés saumon aneth/ paniers saumon aneth/feuilletés emmental

SUCRÉS :

- **Plat sucré (1 par personne au choix)** : Mousse chocolat praliné, éclats de chocolat ou Tartare de fruits exotiques ou Tartelettes au citron et sa meringue italienne

- **Plateau de mignardises sucrés (2 par personne au choix)** : tartelettes chocolat décor noisettes, entremets chocolat pistache, aromatisé pistache, tartelettes fruit de la passion décor coco râpée, caramel beurre salé et pomme, mini éclairs chocolat, mini éclairs café, barquettes framboise, opéra, tartelettes citron.

Menu à 85€ HT :



SALÉS :

- **Saint Jacques snackée / fondue de poireaux**
- **Foie gras maison / brioche grillée**
- **Chair de Tourteaux / pamplemousse / guacamole**
- **Brochette Tomate Mozzarella et canard fumé**
- **Chouquette au comté**
- **Bouchée surprise**
- **Mini Cheeseburger**
- **Plateau de charcuterie ou plateau de fromage**

- **Assortiment de canapés (3 par personne au choix) :** mousses ricotta poivron et coppa sur mini polenta/ fromages de brebis et petits pois menthe sur pain de mie aux épinards/ tzatzíkis et saumon fumé sur mini blini au blé noir/ chutneys mangue abricot et foie gras sur pain au seigle/ mini navettes tomate olive et chorizo/ crèmes de Beaufort et légumes grillés sur pain de mie aux noix/ crèmes d'avocat et crevette sur pain de mie tomate/ tomates et involtini sur pain de mie tomate.

- **Petits feuilletés chauds (3 par personne au choix) :** feuilletés de chèvre/feuilletés aux olives noires/ mini saucisses cocktail moutarde/ feuilletés tomate origan/ roulés épinard ricotta/ feuilletés saumon aneth/ paniers saumon aneth/feuilletés emmental

SUCRÉS :

- **Plat sucrés (1 par personne au choix) :** Tartelette au chocolat dulcey ou Entremet maison au fruits de saison ou Duo de Choux garnie a la vanille et mousse caramel salé

- **Plateau de mignardises sucrées (3 par personne au choix) :** tartelettes chocolat noisettes, entremets chocolat pistache, tartelettes fruit de la passion, caramel beurre salé et pomme, mini éclairs chocolat, mini éclairs café, barquettes framboise, opéra, tartelettes citron.