

Menu 20 pièces par personne (13 salées et 7 sucrées) / base 120 personnes

Bouchées feuilletées

- 120 boudin noir et pomme
- 120 légumes fondu et parmesan
- 120 cœur d'artichaut et pâté Hénaff
- 120 figue et foie gras

Verrines

- 125 lentilles, pancetta, mousse de ricotta
- 125 crème aux deux saumons et céleri
- 125 crème de maïs et chips de jambon
- 125 mousse d'asperge et mouillette grillée

Brochettes fraîches

- 125 betterave et chèvre
- 125 tomate et feta
- 125 concombre, saumon et wasabi
- 125 crevette et pamplemousse

Cake à la tomate

- roquefort (40x30cm) soit environ 110-130 bouchées
- chèvre (30x30cm) soit 80-100 bouchées

Choux par personne

- 125 amande et caramel
- 125 café

Tartelettes par personne

- 120 caramel au beurre salé et chocolat
- 120 citron
- 120 pêche cuites au vin et jasmin
- 120 crème au beurre à la fleur d'oranger surmontée d'une framboise

Brochette de fruits par personne

- 200 melon et fraise

Recettes salées

Bouchées feuilletées boudin noir et pomme (120)

- 60cm de boudin
- 5 pommes
- beurre salé
- facultatif : sucre
- 120 vol-au-vents à remplir

Couper les pommes en cubes de 5 mm.

Les cuire dans une poêle avec du beurre et un peu de sucre, si les fruits le nécessitent. Ôter la peau du boudin et le faire revenir séparément avec également un peu de beurre. Répartir le boudin dans les vol-au-vent et surmonter de quelques dès de pommes. Facultatif : Vous pouvez réchauffer au four 5 minutes avant de servir.

Bouchées feuilletées légumes fondu et parmesan (120)

- 5 poivrons rouges
- 5 courgettes
- 5 tomates
- un gros morceau de parmesan (ou grana panado)

Épépiner et découper les courgettes et tomates en cube de 5mm. Les faire revenir rapidement dans un fait-tout avec un peu d'huile d'olive.

Cuire les poivrons au four à 200°C pendant 20 minutes. Les laisser refroidir. Peler et épépiner. Couper en cube de 5mm.

Ajouter aux autres légumes et faire revenir 5 minutes.

Couper le parmesan en copeaux.

Mélanger les 2/3 avec les légumes.

Répartir dans les vol-au-vent et surmonter au dernier moment d'une pincée de parmesan.

Bouchées feuilletées cœur d'artichaut et pâté Hénaff (120)

- 20 cœurs d'artichaut surgelé
- 1kg de pâté hénaff
- 40cl de crème légère

Monter la crème très froide en chantilly (kitchenaid : vitesse 4 jusqu'à consistance).

Note : placer le bol au réfrigérateur 15 minutes avant.

Mixer le pâté Hénaff le plus finement possible. Mélanger délicatement avec la chantilly en ajoutant la crème au fur et à mesure.

Cuire les cœurs d'artichaut dans de l'eau bouillante salée, selon les indications du paquet. Les couper en cubes de 5 mm. Repartir dans les vol-au-vent.

Surmonter d'une noisette de crème d'Hénaff à l'aide d'une poche à douille.

Recettes salées

Bouchées feuilletées figue et foie gras (120)

- 600g de foie gras (bloc)
- 15 figues moelleuses
- fleur de sel
- poivre au moulin

Travailler le bloc de foie gras à température ambiante.

Réaliser des boudins avec du célophane, de la largeur de vos vol-au-vent (soit pour nous 2cm à peine). Placer au réfrigérateur.

Couper chaque figue en 8 morceaux. Réserver.

Sortir les boudins de foie gras, découper des tranches de 5mm de largeur et les disposer au fond des vol-au-vent. Ajouter une mini pincée de fleur de sel et de poivre noir.

Surmonter d'un morceau de figue.

Verrines lentilles, pancetta, mousse de ricotta (125)

- 5 grosses boîtes de lentilles cuites mais nature
- 10 échalotes
- 20 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 10 tranches de pancetta (ou autre charcuterie italienne ou bacon)
- 50 cl de crème fleurette entière
- 3 pot de ricotta

Egoutter et rincer les lentilles. Emincer finement les échalotes.

Mélanger avec le vinaigre et les échalotes. Saler et poivrer. Ajuster l'assaisonnement.

Monter la crème très froide en chantilly (kitchenaid : vitesse 4 jusqu'à consistance).

Note : placer le bol au réfrigérateur 15 minutes avant.

Mélanger délicatement avec la ricotta.

Griller les tranches de pancetta au four pour les sécher. Passer rapidement au mixeur.

Répartir les lentilles dans les verrines. Surmonter de chantilly avec une poche à douille et de quelques copeaux de pancetta.

Verrines crème aux deux saumons et céleri (125)

- 1200g de saumon frais
- 400g de saumon fumé
- 400g de beurre salé mou
- 4 jaune d'œuf
- 12 CS d'huile neutre (tournesol)
- 1 ou 2 céleris branche

Cuire le saumon frais au court bouillon pendant une dizaine de minute. Egoutter et laisser refroidir. Mixer l'ensemble des ingrédients, sauf le céleri. Couper le céleri en cube de 2 mm et ajouter à la crème de saumon. Répartir dans les verrines.

Recettes salées

Verrines crème de maïs et chips de jambon (125)

- 2,4kg de maïs
- 160cl de crème liquide allégée
- 24 tranches de jambon italien

Mixer le maïs avec la crème pour obtenir le mélange de plus lisse possible (procéder en plusieurs fois en fonction de la capacité du mixer). Passer au chinois pour éliminer la peau des grains de maïs.

Couper les tranches de jambon en 6 lanières et passer au four pour les sécher.

Remplir les verrines de crème de maïs et, au moment de servir, ajouter un chips de jambon.

Verrines mousse d'asperge et mouillette grillée (125)

- 5 grand bocal d'asperges blanches
- 150cl de crème fleurette entière
- 25 tranches de pain
- sel

Égoutter soigneusement les asperges (les presser si nécessaire).

Les mixer avec la crème, passer au chinois et réserver au froid.

Découper les tranches de pain en mouillette et passer au grill en retournant pour griller toutes les faces.

Au moment de faire les verrines, remplir le siphon, gazer la préparation et répartir.

Renouveler jusqu'à épuisement de la crème.

Au dernier moment, planter les mouillettes dans les verrines.

Brochettes fraîches tomate et feta (125)

- 70 tomates cerises
- 125 olives vertes dénoyautée
- 4 barquettes de feta

Couper les tomates en deux. Couper la feta en 125 cubes.

Piquer une demi tomate avec une olive et un morceau de fromage.

Brochette betterave et chèvre (125) :

- 2kg de betterave crues (cuites si n'est pas dispo)
- 3 buche de chèvre
- 20cl de crème légère

Mixer le chèvre (sans la peau) et la crème.

Prélever 125 lanières de betteraves. Déposer un peu de crème de chèvre sur chaque lanière, rouler et fixer avec une pique en bois. Servir bien frais.

Recettes salées

Brochettes fraîches concombre, saumon et wasabi (125)

- 12 concombres longs et fins
- 18 tranches de saumon fumé
- 30cl de crème fleurette entière
- 5 à 10 cuillères à café de wasabi (selon votre goût)

Peler les concombres. Prélever de longues lanières de concombres en évitant la zone centrale (pépins). Les couper en deux. En préparer 125.

Préparer 125 lanières de saumon fumé de même taille.

Déposer une lanière de saumon sur une lanière de concombre, rouler et fixer avec un pique en bois. Vos brochettes doivent tenir sur la tranche (côté spirale).

Mélanger le wasabi avec la crème fleurette très froide et monter en chantilly (kitchenaid : vitesse 4 jusqu'à consistance).

Note : placer le bol au réfrigérateur 15 minutes avant.

Mettre une noisette de crème au wasabi sur chaque brochette. Servir très frais.

Brochettes fraîches crevette et pamplemousse (125)

- 125 crevettes roses cuites
- 10 pamplemousses
- gingembre
- huile d'olive

Décortiquer les crevettes. Couvrir d'huile d'olive additionnée de gingembre. Prélever les suprêmes des pamplemousses et les couper pour obtenir 125 morceaux. Piquer une crevette et un morceau de pamplemousse.

Cake à la tomate et roquefort OU chèvre (30x30cm) environ 80-100 bouchées

- 6 oeufs
- 300g de farine
- 2 sachet de levure chimique
- 25clde lait tiède
- 20cl d'huile d'olive
- 4 pincées de sel fin
- 20g de concentré de tomate
- 6 tomates pelées (en conserve)
- 200g de roquefort OU 3 buches de chèvre sans la peau

Dans un cul de poule ou autre récipient adapté, fouetter vivement les œufs. Incorporer la farine régulièrement, puis la levure. Ajouter le lait, l'huile, le sel puis le concentré de tomate. Mélanger intimement. Ajouter enfin les tomates et le fromage coupés en petits morceaux (5mm). Verser dans un moule ou un cadre carré de 30cm. Cuire 45 minutes à 180°C, chaleur tournante.

Recettes sucrées

Choux amaretto et caramel (120)

- 8 jaunes
- 200g de sucre
- 65cl de lait
- 55g de maïzena
- amaretto (ou autre liqueur, ou extrait d'amande amère)
- 500g sucre en poudre

Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la maïzena.

Faire chauffer le lait. Verser sur la préparation, mélanger et remettre à cuire.

Mélanger jusqu'à épaississement.

Ajouter hors du feu l'amaretto. Remplir les choux quand la crème n'a pas encore trop durci mais qu'elle est suffisamment tiédie pour être manipulée.

Réaliser un caramel avec 100g de sucre. Verser le caramel sur les choux remplis.

Répéter l'opération avec le reste du sucre.

Choux café (120)

- 8 jaunes
- 200g de sucre
- 65cl de lait
- 55g de maïzena
- extrait de café
- 1 pot de sucre glace

Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la maïzena.

Faire chauffer le lait. Verser sur la préparation, mélanger et remettre à cuire.

Mélanger jusqu'à épaississement.

Ajouter hors du feu l'extrait de café. Remplir les choux quand la crème n'a pas encore trop durci mais qu'elle est suffisamment tiédie pour être manipulée.

Mélanger 4 CS de sucre glace avec une CC d'eau et 1 CC d'extrait de café. Ajuster la quantité de sucre ou d'eau pour obtenir un glaçage lisse mais un peu épais, qui ne coulera pas.

Couvrir les choux.

Recettes sucrées

Tartelettes caramel au beurre salé et chocolat (120)

Pour le caramel au beurre salé :

- 300g de sucre blanc
 - 150g de beurre
 - 30cl de crème liquide légère
- (réalisation un peu délicate, n'hésitez pas à recommencer)

Pour l' appareil au chocolat :

- 600g de chocolat
- 15cl de lait
- 375g de beurre 1/2 sel
- 12 oeufs
- 120g de sucre

Le caramel au beurre salé : Faire fondre le sucre à sec dans une casserole. Surveiller attentivement. Dès que le caramel blondi, ajouter le beurre et mélanger intimement. Ajouter la crème. Lorsque le caramel est homogène et encore chaud, verser une cuillerée à café dans chaque tartelette. Réserver au froid.

L' appareil au chocolat (peut être préparé la veille) : Faire fondre le chocolat avec le lait. Ajouter le beurre au mélange tiède. Battre les blancs en neige ferme. Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. incorporer le chocolat fondu puis les blancs délicatement, sans les casser.

Dresser l' appareil au chocolat à la poche à douille. Pour cela, laisser refroidir la préparation au moins une heure au réfrigérateur avant montage.

Tartelettes citron (120)

- 12 citrons non traités
- 24 œufs
- 1200g de sucre
- 320g de beurre

Laver les citrons. Râper finement les zestes, presser le jus.

Faire fondre le beurre.

Fouetter les œufs entiers avec le sucre assez longuement et vigoureusement. Ajouter le beurre.

Ajouter le jus de citron au dernier moment.

Mettre sur le feu la préparation au citron et la cuire sur feu moyen en surveillant constamment pour que la crème n'attache pas. La cuisson dure assez longtemps.

Recettes sucrées

Tartelettes pêche cuites au vin et jasmin (120)

- 15 pêches
- 3 CS d'arôme de jasmin
- 2 bouteilles de vin blanc moelleux
- 3 L d'eau
- 3 CS de sucre

Pocher les pêches 20 minutes dans l'eau bouillante additionnée de jasmin, vin et sucre. Lorsqu'elles sont cuites, faire égoutter soigneusement les fruits. Ôter le noyau et couper en gros morceaux.

Réduire le jus de cuisson à consistance d'un caramel.

Mettre un peu de sirop au fond de chaque tartelette et ajouter un morceau de pêche.

Tartelettes crème au beurre à la fleur d'oranger / framboise (120)

- 4 oeuf
- 8 jaunes
- 10cl d'eau
- 350g de sucre en poudre
- 500g de beurre en pommade
- 4 cuillères à café d'extrait de vanille liquide (ou les graines d'une demi gousse)
- 16 cuillères à café d'eau de fleur d'oranger
- 120 framboises

Sortir le beurre à l'avance, voir le passer quelques secondes au micro-onde, et le fouetter pour obtenir un beurre pommade, soit crémeux et bien mou.

Placer les oeufs dans le bol de votre batteur. Battre à la vitesse maximum.

Faire chauffer le sucre et l'eau et cuire au petit boulé, c'est-à-dire à 121°C si vous avez un thermomètre de cuisine. Si vous n'en avez pas, utilisez une cuillère que vous plongerez dans le sirop plus dans l'eau froide. Le sucre sous vos doigts doit former une petite boule souple. Verser dans le bol du batteur sans cesser de battre.

Au bout de 5 minutes, ajouter le beurre. Poursuivre le mélange encore 2/3 minutes. Enfin ajouter l'eau de fleur et homogénéiser.

réserver au frais dans un bol filmé.

Brochette melon et fraise (150/200)

- 10 melons
- 80 fraises

Laver, équeuter et découper les fraises en deux.

Prélever les billes de melon.

Assembler une bille de melon et un morceau de fraise sur une pique en bois.