

Myca : Croisiere a Paris et croisiere seine. Location de bateau a Paris

<http://www.myca.fr>

Les Cocktails

- La Gastronomie -

mhM

Publication le vendredi 7 mars 2008

Modification le jeudi 1er juillet 2010

Fichier PDF créé le dimanche 5 septembre 2010

Description :

Dégustez l'un de nos délicieux cocktails, "Excellence" ou "Prestige" tout en profitant de l'espace convivial de la Kitikaé, votre Yacht pour quelques heures….

- "L'Amuse-bouche" (5 pièces)
- "L'Apéritif" (8 pièces)
- "Le Tradition" (12 pièces)
- "Le Gourmet" (18 pièces)
- "Le Dinatoire" (24 pièces)



Le cocktail « Excellence »

Les salés « chauds »

- Mini gougère
- Mini croque Monsieur
- Mini hot dog
- Pomme reblochonade

Les salés « froids »

- Bille de mozzarella sur tapenade et cake aux olives
- Ecrevisse marinée à la coriandre , ananas
- Madeleine de pain d'épices au bSuf mariné au poivre de Séchouan
- Cajun de volaille aux épices de Louisiane
- Chutney de kiwi et de magret fumé sur un croust.de pain d'épice
- Ruf brouillé au saumon fumé
- Aumônière de boeuf aux 4 épices et légumes
- Savarin à la crème d'oursin et Avruga
- Pipette de saumon mariné à l'huile de pistache
- -*Mini poivron farci au caviar d'aubergine et copeau deBresaola
- Cornet de Bresaola et de ricotta à la menthe
- Pita de volaille au curcuma
- Carpaccio de bar au caviar de fenouil
- Chévretine à la viande des grisons et physalis
- Cube de thon mariné au sésame et pois gourmand
- Pic de magret fumé, bille de chèvre au miel, pomme cannelle

Les sucrés

- Tartelette de caramel au beurre salé
- Macaron

- Roulé de framboise au chocolat
- Croustillant de pomme caramélisée au miel
- Tartelette au citron
- Savarin de pain d'épices compotée d'ananas à la coriandre
- Cappuccino
- Orphée

Le cocktail « Prestige »

Les salés « chauds »

- Raviole de volaille aux épices
- Croustade de parmentier de canard
- Gambas en chemise de pomme de terre
- Tatin de tomate mozzarella, crème d'olive et tomate séchée

Les salés « froids »

- Verrine de crème d'asperge et lanière de saumon fumé
- Verrine de crème d'avocat, gelée de pamplemousse, framboise à la coriandre
- Ceviché de dorade au citron vert et gingembre, salsa de tomates
- Carpaccio d'agneau au pestou de noisettes caramélisées
- Mini brochette de gambas flambées au whisky et mangue
- Pic de magret fumé, bille de chèvre au miel, pomme cannelle
- Concombre, radis noir plissé et saumon cru mariné
- Tartare d'avocat au crabe - cuillère
- Madeleine de pain d'épices au foie gras
- Bille de mozzarella sur tapenade et cake aux olives
- Macaron au citron vert, chèvre frais et fines herbes
- Sablé à la ricotta au thym et tomate confite
- Aumônière de lotte au chutney mangue
- Pipette végétarienne au sirop d'érable acidulé
- Croustade de tartare de saumon à la citronnelle
- Millefeuille d'artichaut foie gras
- Brochette de fruits frais

Les sucrés

- Pyramide de velours chocolat et caramel au beurre salé
- Macaron
- Mlabbes aux framboises
- Croustillant de pomme caramélisée au miel
- Dôme de citron
- Orphée
- Verrine Tiramisu au chocolat

- Boissons en sus : [voir détail](#)

[information et devis](#)