



# VOTRE EVENEMENT FESTIF *de fin d'année*

Vous souhaitez mettre les petits plats  
dans les grands ou tout simplement  
réunir vos équipes

[www.popote-minute.fr](http://www.popote-minute.fr)

[bienvenue@popote-minute.fr](mailto:bienvenue@popote-minute.fr)

Jimmy [06 58 21 37 32](tel:0658213732) / Delphine [06 71 53 45 72](tel:0671534572)





# POPOTE Cocktail de fêtes



## PIECES SALÉES

### LES DELICES DE NOËL 1,8 € pièce

- Mini quiche
- Navette de truite fumée citron
- Brioche d'escargot crème ail
- Pain d'épices foie gras
- Gougère abondance ☑
- Tartelette chèvre miel & noix ☑

### LES VEGET' DE NOËL 1,8 € pièce

- Champignons ricotta fines herbes ☑
- Millefeuille de radis noir aux agrumes & tofu ☑
- Falafel de roquette ☑
- Pâté de lentilles et fèves ☑
- Cracker aux graines ☑

### LES GOURMANDES DE NOËL 2,1 € pièce

- Financier truffes parmesan ☑
- Bun brioche foie gras frais
- Chou saumon fumé avocat,
- Blinis tartare de truite chèvre & citron yuzu
- Gaufre roquefort miel & noix ☑

### LES FESTIVES DE NOEL 2,8€ pièce

- Croque mascarpone truffe & boeuf séché
- Mini opéra foie gras framboise
- Madeleine de magret fumé & espelette
- Radis noir saumon aux agrumes
- Burger figue & foie gras poêlé
- Truffe végétal d'okara et fruits secs ☑



## PAINS SURPRISES MAISON

### PAIN SURPRISE DÉLICE 65 € (entre 50 et 60 pièces)

- Jambon - Saumon fumé - Tapenade tomates - Chèvre ciboulette ☑
- Mousse de foie gras

### PAIN SURPRISE FESTIF 90 € (entre 50 et 60 pièces)

- Foie gras - Truite de Savoie fumée - Saumon fumé - Crabe aux fines herbes - Magret fumé

## PIECES SUCRÉES

### LES DÉLICES 1,8 € pièce

- Financier - Tiramisu - Tartelette citron - Mini moelleux chocolat
- Comptée de pomme - Tartare d'ananas - Mini tarte au flan

### LES FESTIVES 2,2€ pièce

- Financier pistache - Tiramisu framboise & spéculoos - Tartelette citron meringuée - Mini moelleux chocolat coeur blanc - Comptée de pomme & crumble - Trio de fruits exotiques en tartare - Mini tarte au flan, caramel beurre salé



### EXEMPLE DE FORMULES

- LA DELICE (6 pièces salées + 3 sucrées) 15.5€ / Pers.
- LA FESTIVE (6 pièces salées + 3 sucrées) 22.5€ / Pers.

Nous pouvons mixer les pièces et adapter les quantités en fonction de votre besoin



# POPOTE Menu de fêtes

Pour profiter d'un moment gourmand attablé  
avec vos équipes (à partir de 15 personnes)



## MENU FESTIF 34 € HT/pers

Pâté croûte maison, coeur de foie gras, chutney d'échalotes & pickles

OU

Velouté de courge butternut et ses crispys, gresin parmesan, cappuccino de champignons

OU

Bavarois de chèvre frais à la truite fumée, radis noir & betterave rapée

-----

Déclinaison de courges, purée fine de céleri & pommes de terre, carottes aux épices douces

OU

Pavé de cerf aux fruits rouges, poêlée hivernale aux marrons & pommes de terre

OU

Ballotine de brochet au citron et chou frisé, risotto mascarpone & butternut

OU

Paleron de veau, crème de foie gras, gratin e&t cerneau de potimarron

-----

Finger craquant aux deux chocolats, coulis de clémentine

OU

Tartelette citron meringuée

OU

Buchette fruits exotiques, glaçage mangue

## MENU ELEGANCE 49€ HT/pers

Nougat de foie gras aux fruits secs, chutney d'agrumes & briochette

OU

Tataki de Truite de Savoie fumée, carpaccio de radis noir & chèvre frais

OU

Tartelette végétale autour du champignons sous toutes ses formes

-----

Pithivier, chapon morilles et foie gras, jus truffé & écrasée de ratte

OU

Médaille de lotte en croûte de pistache, jus réduit vin rouge, millefeuille de courge, céleri & pomme de terre

OU

Mignon de chevreuil, aigre doux de groseilles & poivre de sichuan, terrine de pomme de terre au lard & carotte fane au jus

OU

Darphin de légumes, oeuf de canne en velour d'ail noir & croustille de fruit secs

-----

Bûchette roulée chocolat croustillant & caramel beurre salé, coulis passion grenade

OU

Dôme Mangue passion glaçage yuzu sur un biscuit aux amandes & tuile au miel

OU

Tartelette pâte à tartiner et marron confit ganache vanille & tuile amande



## EN COMPLÉMENT

Location verres & vaisselle

Service à l'assiette

Boissons & vins

Sur demande

Sur demande

Sur demande



# POPOTE *Variations*

Vous souhaitez célébrer les fêtes d'une autre manière...



## GÔTER DE NOËL

- Petites pâtisseries de Noël
- Clémentines & papillotes
- Assortiment de jus de fruits des Vergers Tissot

A PARTIR DE 8,5 € HT/pers

Mini 10 personnes

## CADEAU GOURMAND

- Un panier personnalisable à l'effigie de votre société ou avec un visuel ou message de votre choix
- Des produits reflétant l'authenticité et la richesse de notre territoire.
- Composition ajustable

PRIX INDICATIF 25€ HT/panier



## GALETTES & BULLES EN JANVIER

Pour célébrer la nouvelle année dans la bonne humeur,

- Assortiment de brioches & galettes des rois
- Clémentines
- Assortiment de jus de fruits des Vergers Tissot

A PARTIR DE 8,5 € HT/pers

Mini 10 personnes

