

*Toutes les recettes de...*

# L'Atelier « Cook & Snacks »<sup>®</sup>

Grand  
choix





## Atelier Cook & Snacks

– Pain de mie surprise (jambon blanc, jambon fumé, rillettes de la mer, saumon fumé, fromage,...)

– les « Bagatelles » : piques bois piquées sur choux vert, pamplemousse :

– Mini crêpes fourrées

– Tomate, menthe, mozzarella

– Melon, jambon fumé

– Poire, menthe et gouda au cumin

– Boule de fromage aux noix concassées

– Mimolette et raisin

– Mangue et saumon fumé

– Figue, jambon fumé

– Roulé de viande des grisons au fromage et pignons, ...

Pièces chaudes :

– Pruneaux au bacon

– Mini croque monsieur

– Feuilleté au jambon et au fromage

– Saucisse feuilletée

– Allumette au jambon et au fromage

– Feuilleté aux anchois

– Mini quiches (lorraine, saumon, fromage,...)

– Mini pizza feuilletée

– Pissaladière



## Atelier Cook & Snacks

Canapés froids : Asperges – tomate, concombre – crevette, mayonnaise – tarama – saumon fumé – jambon cru – saucisson – comté – rouleau de saumon fumé au beurre d’aneth – navette farcies – mousse de fromage frais, œuf de lompe, aneth – mini sandwich pain de mie farcis (fromage, jambon, saumon, saucisson,...)

Barquette d’endives garnies : Mousse de fromage frais, œuf de saumon ou truite fumée, aneth  
– Mousse de fromage frais, saumon fumé ou œufs de lompe, aneth

Divers :

Panier de crudités (choux fleurs, carottes, concombres, fenouils - poivrons rouges et jaunes, tomates cerise, radis,...) et ses sauces (tapenade - caviar d’aubergines - mayonnaise à la tomate – guacamole,...)

Croutons : Rondelles de baguette grillée garnies (tapenade- foie gras, figue - fromage de chèvre - maquereau ou hareng fumé, caviar d’aubergine et cerfeuil - guacamole, tomate confite – hummos ,...)  
– Pain aux raisins au fromage (chèvre ou comté) – anchoïade

Cakes salés : Jambon, emmenthal et olives vertes – Poulet, estragon – Saumon fumé, aneth et baies roses – Lardons et pruneaux – Brousse, poivrons, basilic – Poulet, noix et bleu

Verrines : Taboulé aux crevettes et aux poires - salade de tomates fraîches au basilic - crevettes marinées au curry et à l’aneth – mousse d’avocat et crevette

# Anne-Laure de Grimoüard

