



LE COCKTAIL TOMATES

C'est à la mi-septembre que les tomates de pleine terre sont les plus mûres et les plus savoureuses : l'aurions-nous oublié ?

En septembre, Délicité lance le premier cocktail éphémère élaboré à 100 % avec des tomates de différentes variétés pour des mets salés et sucrés.

Surprendre pour retrouver ou découvrir des saveurs authentiques tel est notre crédo.

Vous découvrirez par cette fiche la version classique d'un cocktail dinatoire organisé pour 400 personnes au Musée du Louvre...



Aperçu du cocktail tomates

Les mets salés du potager

Première vision salée

Piques de tomates cerise à la mozzarella en feuilles de basilic

Animations de buffet réalisées par des cuisiniers

Animation de brusquettas italiennes par un cuisinier avec les tomates dans tous leurs états.

Présentation de tomates de différentes variétés à la fleur de sel de Guérande

Le potager cru

Soupes de tomate « double rich » glacées et sorbet au basilic
Tartare de tomates vertes en verrine
Gelée de tomate roma au pistou
Sorbets à la tomate à la mousse d'orange sanguine

Le potager cuit

Tatins de tomate
Omelettes froides à la tomate

Le plateau de fromages

Brocciu à la confiture de tomate verte
Mini boules de chèvre en tomate séchée

Les desserts du potager

Mini beignets de tomates vertes
Mini beignets de tomates mures
Mini crêpes à la confiture de tomate
Religieuse à la tomate
Etc.

Votre contact : Laure DECHEZLEPRÊTRE
Tel. (direct) : 01 49 70 80 51

48 RUE LA BRUYERE – 75009 PARIS- France
contact@delicite.com - www.delicite.com
T. 33 (01) 49 70 80 50 – F. 33 (0)1 42 81 34 01

