



# El Pincho

Origine : *Espagne*

Sur son lit de tomates fraîchement coupées et aromatisées, le jambon d'origine Bellota vient épouser la fraîcheur du basilic sur sa tranche de pain frais.

*Le berceau des tapas !*



THE ART OF HOSTING



*Craquant  
+ Suave*



*Fabrication  
artisanale*





# El Pincho festif

Origine : *France*

Sur son lit de pain d'épices, le traditionnel foie gras s'accorde parfaitement à vos événements les plus festifs.



THE ART OF HOSTING





# Le Bagel

Origine : *New York*

Un périple in the city n'en serait pas un sans goûter un bagel et son délicieux pain brioché.

Une seule envie, regarder un match de Baseball ou regarder la série Friends.

*What helse ?!*



THE ART OF HOSTING





# Mini Burger

Origine : *States*

Un périple in the city n'en serait pas un sans goûter un burger et son délicieux pain brioché.

Une seule envie, regarder un match de Baseball ou regarder la série Friends.

*What helse ?!*



THE ART OF HOSTING





# La Burrata truffée

Origine : *Italie*



Crémeuse  
+ Fondante

Le remix de la traditionnelle Burrata, soigneusement sélectionnée, que nous avons agrémentée de nos aromates.

## *L'anecdote...*

C'est après avoir traversé le pays que nous avons déniché le must de ce fromage local.



THE ART OF HOSTING





# Le Guacamole

Origine : *Mexique*

Fort d'un mélange d'épices, d'acidité et d'herbes aromatisées, notre guacamole est réalisé à partir d'avocats mûrs sur l'arbre, sélectionnés en provenance d'Amérique Latine.

*Conseil de gourmands...*

L'accompagner de nachos,  
un délice !



THE ART OF HOSTING



*Onctueux  
+ Délicat*



*Fabrication  
artisanale*





# Salpicon de Poulpe

Origine : *Rép. Dominicaine*

Spécialité du front de mer, c'est une explosion de saveurs et une façon unique de consommer ce crustacé.

*Le diamant des caraïbes vous dévoile un secret.*

*A savourer sur un petit son de Bachata*



THE ART OF HOSTING





# Le Saumon Gravlax

Origine : *Scandinavie*

Doux  
+ Explosif

Issu d'une recette familiale norvégienne, nous le préparons dans une marinade maison à base d'aneth et d'épices.

Et la sauce sucrée salée restera notre petit secret !



THE ART OF HOSTING





# Empanadas

Origine : *Colombie*

Le chausson Latino se déguste dans la rue, au poulet, au boeuf, ou au jambon fromage. Il est façonné avec la plus grande délicatesse et s'accompagne d'une sauce que nous appellerons "Mayocado".

*Se déguste chaud ou froid,  
à votre convenance !*



THE ART OF HOSTING



*Hecho  
Pa'lante*



*Fabrication  
artisanale*





# Le Tataki de Bœuf

Origine : *Argentine*

*Suave  
+ Persillée*

La Patagonie offre à ses Cheptels bovins des pâturages d'une qualité d'exception, pour le plus grand plaisir gustatif de nos papilles.

La marinade aux saveurs asiatiques sublime la tendreté de cette viande.



THE ART OF HOSTING





# Caviar de Kalamata

Origine : *Grèce*

De la Crète à Kalamata, les oliveraies jouissent d'un climat idéal & produisent des olives de grande qualité gustative.

*Façon caviar ou en tapenade, elles accompagnent un pincho ou se dégustent en toute simplicité.*



THE ART OF HOSTING





# Caspacho Lime & Salmonejo

Origine : Brésil ou Andalousie

Recette traditionnelle de grand mère, cette délicieuse soupe froide se déguste en toute saison et pour toute occasion.



THE ART OF HOSTING





# Ceviche

Origine : Pérou

A chaque région sa recette, sur une base de poisson cru (thon, saumon, espadon, dorade etc ...) mariné entre jus de citron et condiments.

Un met très rafraichissant et revigorant.

*lima est le haut lieu de la gastronomie mondiale dont nous en avons ramené la spécialité.*



THE ART OF HOSTING





# Burger de poisson

Origine : *Worldwide*

A chaque région sa recette, sur une base de poisson cru (thon, saumon, espadon, dorade etc ...) mariné entre jus de citron et condiments, et servi avec un délicat tartare d'avocat pour le côté réconfortant.

*Un met très rafraichissant  
et revigorant.*



THE ART OF HOSTING





# Camarones a la coco

Origine : Cuba

Une île enchantée à l'histoire agitée dont tout le charme s'apprécie en rythmes, couleurs & saveurs.

*En marinade subtile ou en enchilladas, l'authenticité de ce produit séduit tous les palets.*



THE ART OF HOSTING





# Rougail saucisse

Origine : Île de la Réunion

Savoureux  
+ Exotique

Se réchauffe au four ou au micro-ondes avec une pincée d'amour  
& se déguste chaud, avec son riz au curcuma.

Du soleil  
plein les papilles !



THE ART OF HOSTING

Fabrication  
artisanale





# Pollo a la barbacoa

Origine : *Cuba*

Le Pollo a la barbacoa (poulet BBQ cubain) est une solution ingénieuse à l'absence presque généralisée de fours ou de barbecues dans les maisons des familles cubaines.



THE ART OF HOSTING



Mantequilla  
y Caramelo



Fabrication  
artisanale





# Ropa vieja

Origine : *Cuba*

La Ropa vieja est probablement l'une des recettes cubaines les plus populaires hors de l'Île. On la retrouve dans tous les menus créoles proposés par les restaurants d'État et les paladares (restaurants privés)

*Pour les plus sages, vous aurez peut être l'occasion de découvrir une autre variante de cette recette, toute aussi délicieuse ...*



THE ART OF HOSTING



*Typique  
& Gouteuse*



*Fabrication  
artisanale*



# Poulet Tikka Masala

Origine : *Inde*

Un plat populaire en Occident, où l'on considère généralement qu'il relève de la cuisine indienne.



THE ART OF HOSTING





# Courgettes

Origine : *Afrique du Sud*

Sucrées & cuisinées en carpaccio  
dans une marinade acidulée,  
la gourmandise de ce produit  
devient un accompagnement de  
sélection.



THE ART OF HOSTING





# Purée de Patates douces

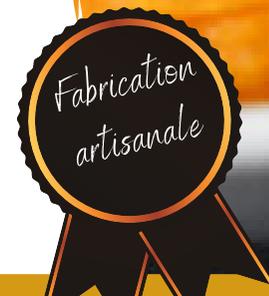
Origine : *Amérique latine*

Mystérieux tubercule, la patate douce nous cache encore ses origines.

Ramenée par Christophe Colomb en Europe, elle était déjà cultivée dans l'Amérique tropicale et en Polynésie.



THE ART OF HOSTING





# Salade grecque



Origine : Grèce

Un mesclum de saveurs aux multiples couleurs vitaminées !

*Se déguste en toute saison, en accompagnement ou simplement pour une délicate pause fraîcheur.*



THE ART OF HOSTING





# Arroz congri



Origine : *Cuba*

La base de l'accompagnement des principaux mets cubains !



THE ART OF HOSTING

