

GUSTO Catering

TRAITEUR · CÔTE D'AZUR

LA CARTE

La carte

Pièces cocktail, verrines, plateaux et buffets préparés avec des produits frais de saison. Chaque carte se compose sur mesure : choisissez vos pièces, nous adaptons quantités et présentation à votre événement.

+33 7 67 66 42 96 · contact@gusto-catering.fr
gusto-catering.fr

Scannez pour voir la carte en ligne

SOMMAIRE

Catégories

01	Éclairs	9 propositions
02	Choux	6 propositions
03	Bruschettas & Crostini gourmands	12 propositions
04	Canapés & bouchées	23 propositions
05	Verrines	3 propositions
06	Salades	7 propositions
07	Plateaux	8 propositions
08	Coffrets gourmands assortis	2 propositions
09	Menus par personne	4 propositions
10	Options & services	2 propositions

Commande minimum : 10 personnes

Informations sur les allergènes disponibles sur simple demande.

01 Éclairs

9 propositions



Mini éclair saumon fumé, concombre & moutarde

Éclair salé garni de fromage frais aux herbes, saumon fumé, ruban de concombre et moutarde à l'ancienne en grains.

Minimum 10 personnes



Éclair crevettes, concombre & radis

Éclair salé, fromage frais aux herbes, crevettes, concombre et radis.

Minimum 10 personnes



Éclair aux légumes grillés

Éclair salé garni de crème au fromage frais et de légumes grillés.

Minimum 10 personnes



Éclair jambon cru, tomates séchées & parmesan

Éclair salé garni de crème de ricotta, jambon cru, tomates séchées et copeaux de parmesan.

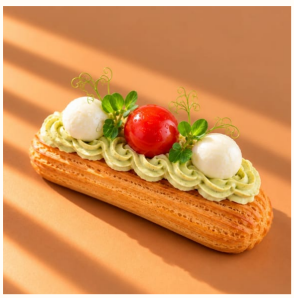
Minimum 10 personnes



Éclair œufs de saumon & citron

Éclair salé, crème fouettée, œufs de saumon et zeste de citron.

Minimum 10 personnes



Mini éclair caprese

Minimum 10 personnes

Éclair salé, crème de mozzarella au basilic, tomates cerises et perles de mozzarella.



Éclair au brie & pomme verte

Minimum 10 personnes

Éclair au brie, garni de crème, lamelles et dés de pomme verte, décoré de pensées.



Éclair crevette, poire & pistache

Minimum 10 personnes

Éclair salé garni de crème, crevettes, poire fraîche et éclats de pistache, pétale de rose.



Éclair thon en croûte de sésame

Minimum 10 personnes

Éclair salé garni de crème, thon mi-cuit en croûte de sésame.

02 Choux

6 propositions



Chou crème, poire & fromage

Chou garni de crème fouettée, rubans de poire, dés de fromage à croûte fleurie, éclats de fruits secs et fleurs.

Minimum 10 personnes



Chou mousse de foie & figue

Chou garni de mousse de foie, figue fraîche, éclats de pistache et fleurs comestibles.

Minimum 10 personnes



Chou craquelin, crème citronnée & œufs de saumon

Pâte à choux croustillante, crème fouettée au citron, œufs de saumon et feuille d'or.

Minimum 10 personnes



Chou crème de champignons & noisettes

Chou garni de crème de champignons, noisettes concassées et pousses de petit pois.

Minimum 10 personnes



Chou crevette & crème aux herbes

Chou garni de crème aux herbes, surmonté d'une crevette.

Minimum 10 personnes



Chou fraise & crème vanillée

Chou garni d'une crème vanillée onctueuse, de fraises fraîches et de fleurs comestibles.

Minimum 10 personnes

03 Bruschettas & Crostini gourmands

12 propositions



Bruschetta Caprese

Pain croustillant garni de tomates cerises, mozzarella, basilic frais et d'un filet d'huile d'olive.

Minimum 10 personnes



Bruschetta saumon, concombre

Pain grillé, fromage frais, saumon, rubans de concombre, et jeunes pousses.

Minimum 10 personnes



Bruschetta roquefort, raisin & fleurs comestibles

Pain aux céréales, crème de roquefort, grains de raisin et pensées fraîches.

Minimum 10 personnes



Bruschetta aux myrtilles

Pain grillé, fromage frais aux herbes, myrtilles, basilic et pensées.

Minimum 10 personnes



Bruschetta brie, poire caramélisée & noix

Pain grillé, brie, poire caramélisée au miel, cerneaux de noix et thym frais.

Minimum 10 personnes



Bruschetta champignons & bacon

Pain grillé, fromage frais, petits champignons marinés, bacon grillé et pousses de petit pois.

Minimum 10 personnes



Bruschetta crevettes, mangue & avocat

Pain grillé, fromage frais, crevettes, dés de mangue et d'avocat, sésame et micro-pousses.

Minimum 10 personnes



Bruschetta crevettes, poire rôtie & noisettes

Pain de campagne, fromage frais, crevettes, poire rôtie, noisettes concassées et pensée.

Minimum 10 personnes



Bruschetta fromage bleu & confiture

Pain grillé, fromage bleu, confiture de fruits et thym frais.

Minimum 10 personnes



Bruschetta jambon cru, poire rôtie & pistache

Pain aux céréales, fromage frais, jambon cru, poire rôtie et éclats de pistache.

Minimum 10 personnes



Bruschetta rosbif, poire & pistache

Pain grillé, fromage frais, poire pochée, rosbif, éclats de pistache, filet de miel et pousses de petit pois.

Minimum 10 personnes



Bruschetta saumon, figue & framboise

Pain grillé, fromage frais aux herbes, saumon, figue et framboise, aneth, pistache et baies roses.

Minimum 10 personnes

04 Canapés & bouchées

23 propositions



Crevette & citron vert

Toast, crème légère, crevette rôtie, sésame noir et zeste de citron vert.

Minimum 10 personnes



Crêpe, crème fraîche & œufs de saumon

Crêpe, crème fraîche aux herbes, œufs de saumon et fleur comestible.

Minimum 10 personnes



Crevette Tropicale

Crevette, tofu et sauce mangue-piment

Minimum 10 personnes



Crème de betterave, hareng & pain de seigle

Bouchée de pain de seigle, hareng mariné, crème de betterave et pousses de petit pois.

Minimum 10 personnes



Bresaola Délice

Bresaola, fromage frais, pruneau & olive

Minimum 10 personnes



Brochette coppa & mozzarella

Coppa, perle de mozzarella et ruban de concombre frais, délicatement présentés en brochette.

Minimum 10 personnes



Bouchée brie, fraise & framboise

Triangle de brie à croûte fleurie enrobé de framboise lyophilisée, tranche de fraise et feuille de menthe.

Minimum 10 personnes



Bouchée feta, concombre & olive

Carré de feta frais en croûte d'herbes, ruban de concombre, tomate cerise, olive verte et romarin.

Minimum 10 personnes



Boule de fromage, pistache & fraise

Boule de fromage frais roulée dans la pistache concassée, demi-fraise piquée sur pic bambou.

Minimum 10 personnes



Boule de fromage, pistache & raisin

Minimum 10 personnes

Boule de fromage frais roulée dans la pistache concassée, grain de raisin noir sur pic bambou.



Brie, figue & cranberry

Minimum 10 personnes

Triangle de brie, figue fraîche et cranberries séchées, piqués sur pic.



Brochette César à la crevette

Minimum 10 personnes

Croûton, crevette nappée de sauce César et parmesan, tomate cerise et frisée sur pic.



Brochette comté & raisin

Minimum 10 personnes

Copeau de comté roulé et grain de raisin blanc, sur pic bambou.



Brochette crevette, ananas & fromage

Minimum 10 personnes

Crevette snackée, cube d'ananas et cube de fromage sur pic, pousses de petit pois.



Brochette jambon cru, mozzarella & pêche

Jambon cru, perle de mozzarella et quartier de pêche fraîche sur pic.

Minimum 10 personnes



Brochette salami, mozzarella & tomate cerise

Salami plié, perle de mozzarella, tomate cerise et feuille de salade sur pic.

Minimum 10 personnes



Coupelle salami, mozzarella & tomate séchée

Salami, mozzarella, tomate séchée, jeunes pousses, servis en coupelle.

Minimum 10 personnes



Crevette croustillante en brochette

Crevette en panure dorée, tomates cerises et de jeunes pousses.

Minimum 10 personnes



Cube de fromage frais, truffes & mûre

Cube de fromage frais enrobé de pistache, truffes,- surmonté d'une mûre et de fleurs comestibles.

Minimum 10 personnes



Dattes fourrées au fromage frais

Minimum 10 personnes

Dattes moelleuses garnies de fromage frais et de beurre de cacahuète, agrémentées d'amandes, servies en cuillère et décorées de fleurs d'alysse.



Mini burger

Minimum 10 personnes

Mini burger brioché garni de viande , fromage frais crémeux, tomate et salade croquante, parsemé de graines de sésame.



Poire, gorgonzola & jambon cru

Minimum 10 personnes

Quartier de poire, gorgonzola, jambon cru, pignons de pin et origan frais.



Rose de salami & tomate cerise

Minimum 10 personnes

Salami roulé en rose sur feuille de salade, tomate cerise sur pic.

05 Verrines

3 propositions



Verrine tomate, mozzarella & pistou

Pistou de basilic, perle de mozzarella et tomate cerise en brochette.

Minimum 10 personnes



Coupelle brie, figue, fraise & pistache

Brie, figue fraîche et fraise en coupelle, éclats de pistache et fleurs comestibles.

Minimum 10 personnes



Verrine saumon, concombre & crème à l'aneth

Dés de concombre, saumon, crème de fromage frais à l'aneth et micro-pousses.

Minimum 10 personnes

06 Salades

7 propositions



Salade Caprese

Perles de mozzarella, tomates cerises, roquette, basilic frais et vinaigre balsamique.

Minimum 10 personnes



Salade César au poulet

Romaine, poulet grillé, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César.

Minimum 10 personnes



Salade César aux crevettes

Romaine, crevettes snackées, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César.

Minimum 10 personnes



Salade de poulpe

Poulpe, tomates séchées, olives, roquette et persil.

Minimum 10 personnes



Salade Grecque

Tomates, concombre, poivron, oignon rouge, olives noires et feta, huile d'olive et origan.

Minimum 10 personnes



Salade jambon cru, poire & noix

Roquette, jambon cru, poire fraîche et pochée, fromage émietté, cerneaux de noix et réduction balsamique.

Minimum 10 personnes



Salade langue de bœuf, champignons & œuf

Langue de bœuf, champignons, œuf, et cornichons, liés d'une mayonnaise maison.

Minimum 10 personnes

07 Plateaux

8 propositions



Plateau Charcuteries & Fromages

Une sélection généreuse de charcuteries fines et de fromages variés, soigneusement dressée et accompagnée de petites touches gourmandes. Idéal pour un apéritif convivial, un cocktail ou un moment à partager.

Minimum 10 personnes



Plateau Fromages & Fruits Exotiques

Une association raffinée de fromages sélectionnés et de fruits exotiques frais, pour un équilibre parfait entre douceur, fraîcheur et gourmandise. Un plateau coloré qui invite au voyage.

Minimum 10 personnes



Plateau Gourmand

Un assortiment gourmand de fromages et de fruits frais, joliment présenté et agrémenté de délicates touches de saison. Parfait pour partager un moment généreux et convivial.

Minimum 10 personnes



Plateau Fleuri

Minimum 10 personnes

Une composition délicate où fromages, fruits frais et décoration florale s'harmonisent avec élégance. Un plateau aussi beau à regarder que délicieux à déguster.



Plateau Élégance

Minimum 10 personnes

Une sélection raffinée de fromages accompagnés de fruits frais et de touches gourmandes, présentée avec soin pour apporter élégance et fraîcheur à votre table.



Plateau Prestige – Charcuteries & Fromages

Minimum 10 personnes

Une composition généreuse et élégante réunissant charcuteries fines, fromages sélectionnés et accompagnements gourmands. Idéal pour vos réceptions, cocktails et événements d'exception.



Plateau de charcuterie, fromages & fruits

Minimum 10 personnes

Assortiment généreux de charcuteries fines, fromages variés, fruits frais et secs, olives, noix et crackers, délicatement décoré de fleurs comestibles et d'herbes fraîches.



Grazing table charcuterie, fromages & fruits

Minimum 10 personnes

Grande table généreuse de charcuteries, fromages, fruits frais et secs, dressée sur place pour votre réception.

08 Coffrets gourmands assortis

2 propositions



Bouchées au saumon & crevettes

Assortiment gourmand de bouchées au saumon et aux crevettes, délicatement garnies de fromage frais, concombre, tomates cerises et jeunes pousses. Une sélection fraîche et raffinée, idéale pour vos réceptions et événements.

Minimum 10 personnes



Coffret de Bouchées Gourmandes

Assortiment raffiné de bouchées salées, garni de crevettes, de caviar de saumon et de moules délicatement préparées. Une sélection gourmande aux saveurs variées, idéale pour vos réceptions et événements.

Minimum 10 personnes

09 Menus par personne

4 propositions



Buffet cocktail mis en scène

Pièces salées et sucrées & salées présentées sur colonnes, bougies et fleurs. Composé sur mesure selon votre thème.

Prix sur demande

Minimum 10 personnes



Cocktail à bord ou en villa

Carte composée selon votre brief, livraison au port ou à la villa, dressage et service sur place.

Prix sur demande

Minimum 10 personnes



Formule cocktail — 6 - 8 pièces

6-8 pièces par personne au choix dans la carte : 6 -8 salées et sucrées & salées pour un apéritif de 2 h 00 - 3 h 00.

Prix sur demande

Minimum 10 personnes



Formule cocktail dînatoire — 10 - 12 pièces

10-12 pièces par personne dont verrines et pièces chaudes : remplace un dîner.

Prix sur demande

Minimum 10 personnes

10 Options & services

2 propositions

G

Serveur (4 heures)

Service en salle, dressage et débarrassage pendant 4 heures.

Prix sur demande

Minimum 10 personnes

G

Livraison & installation

Nice et alentours. Tarif selon la distance, installation des plateaux comprise.

Prix sur demande

Minimum 10 personnes

UNE CARTE SUR MESURE

Demander un devis

Chaque événement est différent : quantités, présentation, service. Dites-nous ce qui vous tente, nous revenons vers vous sous 24 h avec un devis détaillé.

WhatsApp · +33 7 67 66 42 96

contact@gusto-catering.fr

gusto-catering.fr/#devis

gusto-catering.fr/catalogue/

Commande minimum : 10 personnes

Informations sur les allergènes disponibles sur simple demande.