

LMDA FORMATION

www.lesmelangesdassia.fr

32 idées de

MIGNARDISES SALÉES

POUR DEBUTANTS



Buffet réussi garanti

PAR LMDA TRAITEUR

BIENVENUE DANS LE MONDE DES MIGNARDISES ET DES BUFFETS DINATOIRES !

Ce livre de recettes a été conçu pour vous faciliter dans la création de bouchées et mignardises. Ici, vous ne trouverez pas de recettes de pains ou de pâte, mais plutôt des idées créatives et simples pour assembler des produits bruts de qualité et réussir vos buffets avec un minimum d'effort.

Repérez d'un coup d'œil les ingrédients nécessaires indiqués en rouge dans chaque recette et adaptez chaque idée selon vos envies, en ajustant les quantités et les tailles.

Que vous soyez un novice en cuisine ou un amateur averti cherchant des idées rapides et raffinées, ce livre est fait pour vous.

Chaque recette est centrée sur l'assemblage d'ingrédients frais pour créer de délicieuses mignardises.

Laissez-vous guider en assemblant un à un les ingrédients listés, et amusez-vous à confectionner et personnaliser ces idées pour toutes les occasions.

À VOUS DE JOUER ->

SOMMAIRE

CHAPITRE

01

Viande

1. Burger.....
2. Tacos poulet.....
3. Samoussas.....
4. Dynamite chicken.....
5. Pita kebab.....
6. Verrine gourmet.....
7. Hot dog.....
8. Bretzel charcuterie.....
9. Pita chicken.....
10. Croque monsieur revisité.....
11. Navette saumon.....
12. Blinis saumon.....
13. Toast oeufs de saumon.....
14. Club sandwich thon.....
15. Verrine crevette tempura.....
16. Verrine tartare de saumon.....
17. Dynamite crevette.....
18. Long fish.....
19. Navette thon.....
20. Poke bowl.....
21. Toast tarama.....
22. Bagel saumon.....
23. Hot dog veggie.....
24. Navette chèvre miel.....
25. Salad bowl.....
26. Verrine légumes croquants.....
27. Bretzel tomate mozzarella.....
28. Navette pesto rosso.....
29. Avocado toast.....
30. Toast chèvre figue.....
31. Burrata bowl.....
32. Verrine avocat poulet.....

CHAPITRE

02

Poisson

CHAPITRE

03

Veggie

BONUS

- 12 conseils pour mettre en valeur vos buffets
- Présentoir glossy
- Présentoir champêtre

INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Coupez votre **mini pain brioché** en deux (*retrouvez la recette du pain dans le livre de formation LMDA*)
- Étalez un peu de **sauce burger** sur la moitié inférieure
- Déposez une fine tranche de **cheddar**, suivie d'un mini **steak de bœuf** d'environ 25 grammes
- Ajoutez quelques feuilles de **laitue** et une rondelle de **tomate cerise** et terminez par une dernière couche de sauce burger
- Refermez avec la partie supérieure du pain, puis fixez le tout avec un pique à burger



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Coupez une **tortillas** de 30 cm en deux
- Placez une demi-tranche de **cheddar** sur la partie arrondie de la feuille
- Déposez sur le cheddar les **dés de poulet** cuits avec du **curry, paprika, ail, poivre et sel**
- Ajoutez de la **mayonnaise** sur la farce
- Rabattez l'extrémité arrondie de la feuille sur la farce, puis repliez les deux côtés par-dessus et roulez le wrap pour former un petit rouleau et toaster-le
- Enroulez le dans du papier journal alimentaire puis coupez-le en deux



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Coupez une **feuille de brick** en deux pour obtenir une demi-lune
- Placez 1/4 de tranche de **fromage à croque monsieur** sur la partie arrondie, en bas de la feuille
- Ajoutez des **dés de poulet** cuits préalablement avec du **curry, paprika, ail, poivre, sel et raz el hanout**
- Pliez-la en triangle en ramenant le coin inférieur droit vers le bord opposé, puis pliez le triangle sur lui-même en suivant la bande de la feuille de brick jusqu'à la fin, et scellez le samoussa en glissant l'extrémité restante dans un des plis
- Faites frire dans de l'**huile** vos samoussas



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Coupez les **filets de poulet** en morceaux
- Mélangez **l'œuf, le poivre et la sauce soja salée**, puis ajoutez les morceaux de poulet et laissez mariner 10 minutes
- Enrobez chaque morceau de poulet de **maïzena**
- Faites cuire les morceaux de poulet dans de l'huile chaude environ 5 minutes
- Mélangez la **mayonnaise** et la **sauce sriracha** dans un bol
- Trempez chaque morceau de poulet dans ce mélange et déposez les dans des mini bols avec de la **ciboulette** ciselée par dessus



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Ouvrez votre **pain pita** et étalez de la **mayonnaise** ou de la **sauce blanche** à l'intérieur
- Ajoutez de la **viande de kebab** ou du **poulet mariné** en le découpant en fines lamelles lorsqu'il est encore congelé, afin d'en faciliter la découpe
- Parsemez des fines lamelles d'**oignons rouges** sur la viande
- Ajoutez un morceau de **salade** dans chaque pita pour la couleur



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Prenez une **tranche de charcuterie** fine, telle que du jambon sec, de la coppa ou de la rosette, et pliez-la en quatre
- Coupez un **bâtonnet de fromage** affiné à pâte dure, tel que du comté, du parmesan, de l'emmental ...
- Ajoutez quelques grains de **raisin** frais pour une touche sucrée et colorée
- Ajouter un **cracker**
- Terminez en ajoutant un **brin de romarin** frais pour une touche aromatique et décorative



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Coupez les **mini pains à hot dog ou navettes** sans les diviser complètement
- Insérez-y une **saucisse cocktail** préalablement cuite
- Ajoutez de la **moutarde et du ketchup** selon votre goût
- Parsemez **d'oignons frits** pour la touche finale



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Ouvrez en deux un **petit pain mauricette** délicatement
- Garnissez-le avec une fine couche de **mayonnaise** ou d'une sauce de votre choix
- Insérez une demi-tranche de **charcuterie** de qualité
- Ajoutez des feuilles de **salade** fraîche pour une touche de fraîcheur et de couleur



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Ouvrez les **pains pita** en deux
- Insérez y de la **sauce burger** ou une sauce de votre choix
- Insérez un **morceau de poulet pané** préalablement cuit
- Nappez délicatement d'une **sauce aigre douce** sur le dessus
- Ajoutez quelques feuilles de **salade** pour la couleur



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Étalez de la **béchamel** sur une tranche de **pain de mie**
- Superposez une **tranche de jambon** et une tranche de **fromage à croque-monsieur**
- Recouvrez avec une autre tranche de pain de mie
- Badigeonnez chaque sandwich de **beurre fondu** et saupoudrez d'**emmental râpé**
- Faites-les griller au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis une fois refroidis, coupez-les en quatre triangles



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Ouvrez les **navettes** en deux et garnissez généreusement de **fromage frais** à l'aide d'une poche à douille
- Disposez des morceaux de tranches fines de **saumon fumé** sur le fromage frais
- Ajoutez des rondelles de **concombre** sur le coté de la navette ou de **roquette** selon vos goûts



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Déposez des **blinis** sur votre plan de travail
- Tartinez-les de **fromage frais** à l'aide d'une poche à douille pour un meilleur rendu visuel
- Disposez des tranches de **saumon fumé** sur chaque blini
- Garnissez avec des **brins d'aneth** et quelques gouttes de **citron**



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Découpez des petites formes dans le **pain de mie** à l'aide d'un emporte-pièce de votre choix
- Tartinez chaque morceau avec du **fromage frais citronné**, en utilisant une poche à douille étoilée
- Disposez des **œufs de saumon** sur chaque blini.
- Ajoutez de la **ciboulette** et quelques gouttes de **citron**



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Mélangez le **thon** égoutté avec de la **mayonnaise**, du **poivre** et des **herbes**
- Étalez une fine couche de **fromage frais** sur une tranche de **pain de mie**
- Répartissez une généreuse couche de mélange au thon sur le fromage frais
- Couvrez avec une autre tranche de pain de mie
- Étalez une fine couche de fromage frais sur le dessus du sandwich
- Parsemez d'**oignons frits** croustillants sur le fromage frais pour ajouter de la texture et de la saveur
- Coupez chaque sandwich en mini triangles



Verrines crevettes tempura

INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Faites frire vos **crevettes tempura** dans de l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées et croustillantes
- Disposez dans des verrines un fond de **laitue** et de **sauce aigre douce** pour sublimer les saveurs et couleurs
- Ajouter une crevette dans chaque verrine



Verrines tartare de saumon

INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Découpez en petits dés vos 2 **pavés de saumon**
- Hachez une **échalote** et quelques **cornichons**
- Mélangez le tout dans un saladier et y ajouter le jus d'un **citron vert** et quelques gouttes de **tabasco**.
Laissez reposer au moins deux heures au frais.
- Disposez-en dans le fond d'une verrine et ajoutez du **fromage frais** à l'aide d'une poche à douille
- Décorez avec des **fleurs comestibles** et/ou de la **ciboulette**



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Décortiquez les **crevettes** et enrobez les d'**œuf** battu puis passez les dans de la **farine**
- Faites frire les crevettes dans **l'huile** jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes
- Mélangez la **mayonnaise** et la **sauce sriracha** dans un bol
- Trempez les crevettes dans ce mélange
- Disposez les crevettes dans des verrines avec un lit de **laitue** croquante



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Coupez le **pain navette** en deux
- Tartinez le pain avec de la **sauce tartare**
- Disposez une **demi-tranche de cheddar** sur la sauce
- Ajoutez une **nugget de poisson ou les boulettes de colin panées** encore chaudes
- Insérez quelques **feuilles de roquette fraîche** sur le dessus et refermez le pain



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Coupez les **navettes** en deux
- Mélangez le **thon**, la **mayonnaise**, le **sel**, le **poivre** et le **fromage frais** jusqu'à obtenir une consistance homogène
- Garnissez généreusement chaque navette avec ce mélange
- Ajoutez généreusement de la **ciboulette** finement coupée sur chaque garniture



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Faites cuire du **riz** blanc et déposez-le au fond d'un mini bol
- Ajoutez quelques dés de **saumon frais** d'un côté.
- Disposez à côté du saumon des dés d'**avocat** ou de **concombre**
- Ajoutez quelques rondelles d'**oignons rouges**.
- Ajoutez quelques morceaux de **tomates cerises**.
- Parsemez de graines de **sésame** et arrosez de **sauce soja**



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Découpez les formes de votre choix dans du **pain de mie** avec un emporte-pièce
- Transférez le **tarama** dans une poche à douille munie d'une petite douille étoilée
- Pochez délicatement le tarama sur chaque tranche de pain
- Déposez quelques **œufs de saumon ou de truite** sur le dessus ou des brins d'**aneth** frais



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Ouvrir vos **pains bagels** en deux
- Garnissez une poche à douille de **fromage frais** et garnissez les deux faces de vos pains
- Déposer 1/4 d'une tranche de **saumon fumé**
- Ajouter des fines lamelles d'**oignons rouges**
- Parsemez d'**aneth fraîche** et refermez vos pains



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Coupez les **mini pains à hot dog ou navettes** sur le dessus sans les diviser complètement.
- Insérez-y une **saucisse cocktail végétarienne** préalablement cuite
- Ajoutez de la **moutarde et du ketchup** selon votre goût
- Parsemez **d'oignons frits** pour la touche finale



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Ouvrez votre **pain navette** en deux
- Garnissez l'intérieur avec du **miel**
- Incorporer ensuite de la **mousse de chèvre** à l'aide d'une poche à douille
- Ajouter des **noix** sur le fromage
- Disposer des **fleurs comestibles** selon vos envies



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Disposez de la **salade verte** dans un mini bol en craft
- Ajoutez des **billes de mozzarella** dans chaque bol.
- Incorporez des demi-**tomates cerises**
- Préparez une vinaigrette avec de l'**huile d'olive**, du **citron** et du **sel**
- Ajoutez quelques **germes de radis**



Verrines légumes croquants

INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Préparez une crème avec du **yaourt grec**, de la **ciboulette**, du jus de **citron**, du **sel**, du **poivre** et de l'**ail** émincé
- Déposez la crème au fond des verrines
- Découpez des bâtonnets de **concombre**, **carotte** et **radis** uniformément
- Disposez les bâtonnets de légumes verticalement dans les **verrines**



Bretzel tomates mozzarella

INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Coupez le **pain bretzel** en deux
- Étalez généreusement du **pesto vert** à l'intérieur à l'aide d'une poche à douille
- Disposez des **rondelles de tomate**
- Disposez sur les tomates des tranches de **mozzarella**
- Ajoutez quelques feuilles de **roquette**



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Fendez votre **pain navette** en deux sans le séparer entièrement
- Garnissez généreusement de **pesto rouge** à l'intérieur
- Insérez des copeaux de **parmesan**
- Ajoutez quelques feuilles de **roquette** pour la touche de couleur



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Faites toaster vos tranches de **pain**
- Écrasez un **avocat** mûr dans un bol et l'assaisonnez avec du jus de **citron**, du **sel** et du **poivre**
- Transférez l'avocat assaisonné dans une poche à douille
- Tartinez le pain grillé avec l'avocat à l'aide de la poche à douille
- Ajoutez des **graines de grenade** pour la garniture



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Coupez des tranches de **pain aux céréales** en deux
- Déposez-y une tranche de **fromage de chèvre**
- Assaisonnez avec du **poivre** moulu, une pincée de **fleur de sel**, et un filet de **miel**
- Faites dorer le tout au four pendant 5 minutes à 200°C, jusqu'à ce que le fromage soit fondant et légèrement doré
- Pour finir, ajoutez une tranche de **figue** fraîche sur chaque toast et parsemez de **thym** frais pour une touche aromatique



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Disposez un cœur de **burrata** dans un bol en craft
- Arrosez d'un filet d'**huile d'olive** et de **jus de citron**
- Assaisonnez avec du **poivre** moulu et de la **fleur de sel**
- Ajoutez des morceaux de **pêche** ou de **tomate**
- Servez accompagné de **mini gressins** ou de **tranches de pain**



INGRÉDIENTS & ÉTAPES

- Écrasez 2 **avocats** mûrs dans un bol avec 1/2 **citron**
- Ajoutez 1 **tomate** en dés et 1/4 d'**oignon rouge** haché
- Salez, poivrez et ajoutez du **piment rouge**
- Assaisonnez le **blanc de poulet** avec de la sauce **soja salée**, du **miel**, du **paprika**, du **sel**, du **poivre** et des **herbes de Provence**, puis faites cuire au four à 200°C pendant 20 à 30 minutes.
- Effilochez le poulet et mélangez-le au guacamole,
- Répartissez le mélange dans des verrines avec quelques **tortillas** et une rondelle de citron



12 CONSEILS POUR METTRE EN VALEUR VOS BUFFETS ET MIGNARDISES

- 1- Sélectionnez soigneusement vos pains : approvisionnez-vous auprès de fournisseurs de qualité et testez-les préalablement (*retrouvez les fournisseurs indispensables dans la formation LMDA*).

- 2- Optez pour des plateaux de couleur neutre : utilisez des plateaux noirs ou blancs, plus modernes et en vogue que l'argenté ou le doré.

- 3- Évitez les piques alimentaires trop colorés : préférez des petits piques à burger sobres et discrets pour piquer vos mignardises.

- 4- Utilisez des présentoirs tendances : agencez votre buffet avec des cubes blancs brillants ou des plateaux et supports en bois pour un thème champêtre.

12 CONSEILS POUR METTRE EN VALEUR VOS BUFFETS ET MIGNARDISES

- 5- Intégrez des plats collectifs pour plus de diversité : Proposez de grands plats comme des salades généreuses ou des plateaux de charcuterie pour enrichir votre buffet et simplifier la préparation.
- 6- Si vous servez en extérieur, utilisez des ventilateurs répulsifs et des moustiquaires pour couvrir votre buffet avant son ouverture afin d'éloigner les insectes et maintenir la fraîcheur des aliments.
- 7- Disposez votre buffet à la dernière minute : cela garantit une dégustation immédiate et optimale des mignardises.
- 8- Assurez-vous de repasser vos nappes pour une présentation soignée et professionnelle.

12 CONSEILS POUR METTRE EN VALEUR VOS BUFFETS ET MIGNARDISES

- 9- Jouez avec les hauteurs et les niveaux : Utilisez des présentoirs de différentes hauteurs pour créer un effet visuel intéressant.
- 10- Intégrez des éléments de décoration comestibles : ajoutez des bouquets d'herbes fraîches comme du romarin ou des fleurs comestibles.
- 11- Étiquetez clairement chaque mignardise pour faciliter le choix des invités.
- 12- Assurez un réapprovisionnement régulier : désignez une personne pour surveiller et réapprovisionner le buffet, avec des plateaux prêts à poser stockés au réfrigérateur.



PRÉSENTOIRS GLOSSY

Retrouvez des fournisseurs de présentoirs de qualité dans la formation LMDA



PRÉSENTOIRS CHAMPÊTRE

Retrouvez des fournisseurs de présentoirs de qualité dans la formation LMDA



Merci pour votre
lecture et votre
confiance !

Transformez votre passion pour la cuisine en une carrière réussie avec notre livre de recettes conçu pour les traiteurs événementiels.

Complément idéal de la formation "Entreprendre une activité de traiteur designer événementiel", ce livre propose des idées simples et créatives, parfaites pour impressionner vos clients ou convives avec peu d'ingrédients.

Inspirée par mon expérience de traiteur indépendant, ce guide vous offre des astuces pour assembler des produits bruts de qualité, créant ainsi des buffets mémorables facilement.

Vous trouverez des idées faciles à personnaliser selon votre propre signature.

Que vous débutiez ou cherchiez à enrichir votre répertoire, ce livre vous aidera à sublimer chaque événement avec des bouchées élégantes et raffinées.

Mettez à profit ces idées pour exprimer votre créativité et laisser une empreinte qui vous est propre.

Assia
