

# Palais d'Orient

## Apéritif « Classique »

(10 pièces/Personne)

Tomate cerise façon « Pomme d'Amour »  
Pic de saumon frais, en croûte de sésame torréfié  
Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon  
Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais  
Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache  
Crevette en dentelle de radis noir  
Brochette de chaud froid de poulet au curry  
Wrap de saumon fumé algue Nori  
Brochette de tomate mozzarella au basilic frais  
Blini de tarama zeste d'orange confit  
Navette de rilette au thon

## Entrée

Pastilla de poulet en aumônière et sa salade d'herbes fraîches  
Ou  
Terrine de saint jacques « Maison », crème à l'essence d'estragon  
Ou  
Quenelles de saumon frais à la ciboulette sur son coulis de poivron doux  
Ou  
Cassolette de saint jacques au basilic pourpre, légumes Wok  
Ou  
Brochette de gambas et son blinis de saumon frais, sauce au curry

## Plat

Tajine d'agneau au potimarron et épices « Marrakech »  
Ou  
Carré d'agneau en croûte d'herbes polenta fondant de légumes jus corsé  
Ou  
Duo de brochettes (au choix agneau, bœuf, poulet au pistil de safran, Kefta), semoule, légumes du Soleil  
Ou  
Pavé de veau, petits légumes croquants, purée de carotte au cumin aux zestes d'orange confit  
Ou  
Souris d'agneau confit aux pruneaux, semoule légumes parfumés à la fleur d'Oranger

## Desserts servis au buffet

Assortiment de pâtisseries sur présentoir & Cascade de fruits frais (selon nos parfums du moment)

## Inclus

Pain, verrerie, matériel de table « Filet d'or », serviettes, nappage, boisson soft

Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.

(2 h00 de mise en place, 6h00 de service, 1h00 débarrassages = 09h00).

*Une idée une envie nous restons à votre écoute*