

Le Mixte

Apéritif « Classique » (10 pièces/Personne)

Tomate cerises façon « Pomme d'amour »
Pic de saumon frais, en croûte de sésames torréfiés
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
Viande des grisons, mozzarella marinée aux piments d'Espelette
Crevette en dentelle de radis noir
Brochette de chaud froid de poulet au curry
Tapas de saumon algue Nori
Blini de tarama zeste d'orange confit
Navette aux deux saumons

Buffet d'entrée

Plateau de fruits de mer

Saumon en Bellevue
Langoustine
Crevette « Bio de Madagascar »
Bulot

Mini cassolette de Saint Jacques au basilic pourpre

Plateau du Terroir

Terrine de Foie gras « Maison »
Effeillé de Coppa

Plat servi à table

Emincé de canard aigre doux, basilic pourpre, purée de carotte au cumin & zeste d'orange

Ou

Filet de Bar rôti, mini ratatouille à l'essence d'estragon, flan de courgette au pistou

Ou

Canon de veau, glace shitaké, risotto aux minis asperges vertes, tuile de parmesan

Ou

Brochette d'agneau de lait au safran, quinoas en mini tajine & légumes au carvi

Buffet fromages

Petit tour de France en 7 étapes (AOC), Chutney de cerises noires

Buffet desserts

Assortiment de pâtisseries sur présentoir (selon nos parfums du moment)

Inclus

Pain, boisson soft, verrerie, matériel de table, nappage & serviettes.

Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.

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

Une envie une idée nous restons à votre écoute