

Proposition de Buffet I

APERITIF

(5 pièces cocktail par personne)
Nordiques au saumon fumé maison
Minis pains bagnats
Clubs aux poivrons rouges marinés
Tourbillons de pain mexicain à la volaille
Brochette de légumes du soleil grillés



BUFFET

Hors d'oeuvre

Aubergines grillées et coulis de tomates
Mélange exotique ananas jambon cuit & maïs
Salade de pois chiches à la feuille de coriandre & chorizo doux
Carré de Serrano de montagne à la graine de moutarde & remoulade de légumes
Pain nordique & saumon fumé maison

Plat

Froid	OU	Chaud (Uniquement avec service)
<p>Selle d'agneau marinée Fines tranches de Faux filet de boeuf + Assortiment de légumes frais pochés</p> <p>Option : Demi darne de saumon cuit aux cinq baies (+1,50 € /p)</p>		<p>Selle d'agneau, réduction de ses sucs, Semoule orientale & petits légumes Ou Filet de poulet au curry, Riz parfumé & petits légumes Ou Gardianne de taureau & olives noires, Gratin de pommes de terre au jeune cantal Ou Blanquette de veau traditionnelle, Poêlée de légumes variés Ou Civet de sanglier, Légumes anciens Ou Rouille de sèche à la sétoise, Riz sauvage aux herbes fraîches</p>

Plateau de fromage & pains

Desserts

- Salade de fruits frais au thé vert & Petit roulé de crêpe à la crème de marron allégée
Ou
Marly Framboise litchi & cookie
Ou
Mousse au chocolat & panier de fruits
Ou
Parfait citron vert & biscuit chocolat
Ou
Financier aux fruits rouges & gaspacho de fruits
Ou
Brownie au pécan & île flottante

Tous nos mets sont fabriqués par nos soins à partir de produits frais. Il est possible que nous apportions des modifications en fonction de la production, de la saison et la fraîcheur des produits.



Proposition de repas

Buffet Cocktail

Petits roulés mexicains & émincé de fromage & Serrano

Crudités du moment pris en sandwich

Scandinaves aux légumes grillés du Sud

Rouleaux de Kefta aux saveurs marocaines

Carrés de rillettes de thon & saveurs aigre-douce

Galettes de socca au rôti de boeuf & Mesclun de jeunes pousses croquantes

Pains suédois au saumon fumé accompagné d'une brousse de brebis à l'aneth

Minis bouchées méditerranéenne

Tartes végétariennes

Accras de morue antillais

Petits feuilletés fins

Composition servie au buffet et parmi les invités



L'entrée

Le tartare de saumon aux petits légumes sur galette de Sarazin,

Quenelle de mousse acidulée & huile verte aux herbes fraîches

Ou

Le foie gras de canard maison sur toast grillé,

chutney de figues - oignons,

Sirop de vin vieux Banyuls, dôme de jeunes pousses

Ou

Filet de rouget Barbet sur une tarte croustillante de légumes méditerranéens cuite à la plancha,

Réduction de vinaigre balsamique



Le poisson

La brochette de gambas nues & Méli mélo exotique

Ou

Le pavé de saumon aux senteurs d'ici,

Mijoté dans sa feuille croquante

Ou

Dos de cabillaud saisi à la Plancha,

Poêlée de légumes & vinaigrette d'agrumes

La viande



Le tournedos de bœuf lardé, jeunes pousses d'épinards,
Galette de pommes de terre, poêlée de champignons

Ou

Selle d'agneau servis rosé & tranché « au moment »,
Polenta aux deux olives, éventail de légumes à la Plancha

Ou

Le Filet de canette rôti, piqué de pois mange tout
& tomates semi confites

Crêpe épaisse de pommes rates & cantal,
soufflée au maïs légumes

Le fromage

Croûton grillé pignons - pistaches,
Cabécou de chèvre légèrement affiné
& huile d'olive noire

Ou

Pain de campagne grillé,
Roquefort sur concassée de noix,
lit de mâche & sirop de muscat

Ou

Planchette de 3 fromages



Le dessert

Fondant au chocolat, crème glacée coco
Lavande fraîche & coco rapée, Sauce Bounty

Ou

Marly Framboise - litchi et son coulis
Sorbet framboise

Ou

Tarte croustillante aux pommes & fruits rouges cuite « au moment »
Petite compotée à la cannelle & sorbet fruits des bois

Ou

Dôme de citron meringué sur un sablé breton
Sauce fruits rouges & basilic frit



Café & mignardises

Tous nos mets sont fabriqués par nos soins à partir de produits frais. Il est possible que nous apportions des modifications en fonction de la production, de la saison et la fraîcheur des produits.



Proposition de Cocktail II



Pièces Cocktail salées froides

Brochette de saumon fumé & légumes croquants des quatre saisons, fraîcheur d'herbes nouvelles

Brochette de canard fumé à la tomate douce & mozzarella fondante
Scandinave au jambon cru & fromage hollandais
Petit roulé aux saveurs italiennes

Tourbillon mexicain au poivron piquillos mariné & caviar d'aubergine
Brochette de légumes méditerranéens cuits au grill

Rouleau de Kefta de boeuf légèrement épicé aux saveurs marocaines
Carré de rillettes de thon & saveurs aigres-douces
Petit club à la crème de Roquefort & fruits secs

Soca au rôti de bœuf & Mesclun de jeunes pousses croquantes

Verrines & coupelles

Filets de canette rôti miel & julienne de légumes sautés au soja
Salades norvégiennes au saumon fumé maison

Assortiments à l'italienne aux pignons & copeaux parmesans
Filets de poisson frais & poêlé d'accompagnement
Gaspacho recette traditionnelle & crème fouettée

Velouté fraîcheur de pois à la menthe
Soupe froide de carotte & coriandre

Pièces Cocktail salées chaudes

Petits feuilletés fins aux deux fromages
Minis bouchées méditerranéenne

Tartes végétariennes
Accras de morue antillais
Clafoutis aux légumes en ratatouille

Pièces Cocktail sucrés

Variétés de Macarons, plein de saveurs, plein de couleurs
Petites crèmes cuites à l'italienne & Poêlée de fruits des îles
Financiers aux fruits rouges

Chocolat blanc, lait en légèreté & chocolat noir brillant
Compotées de fruits de saison à la rhubarbe & son petit nuage blanc

Animations salées Buffet Dînatoire)

Animation WOK

Queues de Gambas pochées dans un bouillon asiatique

Animation ESCARGOTS

Petits gris flambés au cognac
& Sauce Languedocienne

Animation SAUMON

Saumon fumé entier,
tranché sur gaufre vanillée grillée au moment
& sa crème montée à la ciboulette.

Animation HUITRES

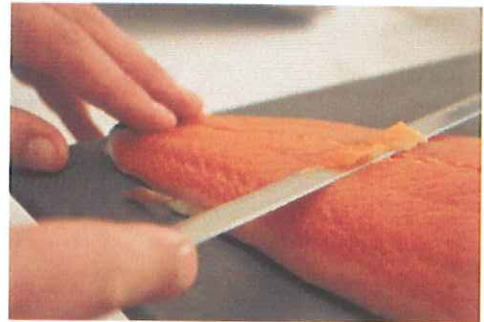
Buffet rond d'huîtres fraîchement ouvertes

Animation FOIE GRAS

Foie gras maison en terrine, tranché « au moment »,
Servi sur un pain d'épices au miel

Animation PLANCHA fruits de mer

Noix de Saint Jacques fraîches, marinées aux 4 épices
Suppions en persillade
Crevettes grillées aux herbes de Provence



Animation PLANCHA VIANDE

Brochettes de filet de carré d' agneau & petits légumes

Brochettes de filet de boeuf & petits légumes

Animation PANINI

Paninis garnis au Grill, découpés sur le stand

Animation BRASUCADE :

Brasucade de moules & marinade au pastis

FROMAGE

Planche de fromage affiné & pains de campagne

Prix pour plusieurs options, nous consulter



Tous nos mets sont fabriqués par nos soins à partir de produits frais. Il est possible que nous apportions des modifications en fonction de la production, de la saison et la fraîcheur des produits.



Animations sucrées Buffet Dînatoire

Animation CREPES

Crêpes minute à l'orange garnies à la demande

Animation FONTAINE CHOCOLAT

Fontaine de chocolat noir fondu
& Fraises fraîches sur bambou

Animation PLANCHA

Brochettes de fruits exotiques caramélisés

Animation SMOOTHIES

Verrines de Glace & Fruits mixés

Animation BAR A COCKTAIL

Mojito Havana Clun & menthe fraîche
Brandy Alexander & noix de muscade rapée
Tropicana aux fruits (2 variantes : avec ou sans Vodka)

