

LES COCKTAILS DINATOIRES

Avec prestation d'un cuisinier – à partir de 25 personnes

A titre d'exemples, tout en sachant que nous personnalisons chaque réception par rapport à vos demandes et à votre budget.

Formule 1 : « La Classique » 24 euros - 8 Amuse-bouches (au choix) -

Buffet d'entrées complet - Buffet de desserts complet

8 Amuse-bouches au choix

- Soufflé poisson au cresson
- Feuilleté andouille, pomme, Livarot
- Verrine de raie, gelée, poivron
- Nem pintade au cumin et raisin
- Sablé croustillant, beurre, anchois
- Gougère escargots en persillade
- Macaron de foie gras de canard
- Muffin boudin noir, sésame
- Bagel saumon fumé, coriandre
- Croustille truite de mer florentine
- Boudin de volaille et chorizo
- Rognon de lapin, sauce moutarde
- Paupiette de cabillaud, sauce spigol
- Saumon Gravlax, fromage blanc aux herbes
- Burger joue de bœuf et moutarde
- Tartelette tacaud, poireau, curry
- Quiche jambon, courgette, épices douces
- Toast poisson mariné aux olives

Buffet d'entrée :

- Verrine crabe, petits légumes
- Pain viennois, foie gras de canard
- Bruschetta saumon fumé, beurre de citron vert
- Terrine chaude chèvre, miel et raisin

Buffet sucré :

- Crème carambar, poire pochée
- Choux Paris-Brest
- Brochette ananas caramélisé
- Financiers griotte
- Brownies crème chocolat tendre

Formule 2 : « L'Audace » 30 euros – 10 Amuse-bouches (au choix)

Buffet d'entrée complet - Buffet de desserts complet

10 Amuse-bouches au choix

- Soufflé poisson au cresson
- Feuilleté andouille, pomme, Livarot
- Verrine de raie, gelée, poivron
- Nem pintade au cumin et raisin
- Sablé croustillant, beurre, anchois
- Gougère escargots en persillade
- Macaron de foie gras de canard
- Muffin boudin noir, sésame
- Bagel saumon fumé, coriandre
- Croustille truite de mer florentine
- Boudin de volaille et chorizo
- Rognon de lapin, sauce moutarde
- Paupiette de cabillaud, sauce spigol
- Saumon Gravlax, fromage blanc aux herbes
- Burger joue de bœuf et moutarde
- Tartelette tacaud, poireau, curry
- Quiche jambon, courgette, épices douces
- Toast poisson mariné aux olives

Buffet d'entrée :

- Un atelier plancha gambas marinés
- Velouté de lentilles et confit de canard
- Sandwich de foie gras de canard poêlé aux figues
- Tartine grillées de dorade et mangues
- Carpaccio de Saint-Jacques marinées aux fruits de la passion (selon saison, sinon dorade ou thon)
- Plateau de Brie de Meaux
- Confitures, pains spéciaux

Buffet sucré :

- Crème carambar, poire pochée
- Choux Paris-Brest
- Brochette ananas caramélisé
- Financiers griotte
- Brownies crème chocolat tendre

★ ★ ★ ★ ★

Formule 3 : « La Prestige » 39 euros – Les Amuse-bouches complet -
Buffet d'entrée complet - Buffet de desserts

Amuse-bouches

- Cuisse de caille rôtie aux épices
- Muffin boudin noir, sésame
- Blinis carpaccio dorade, citron vert
- Foie gras de canard poêlé, plancha x 2 (animation)
- Burger joue de bœuf, Savora
- Feuilleté andouille de Vire, Camembert
- Cuillère Gravlax, fromage blanc, coriandre
- Gambas plancha x 2 (animation)
- Burger joue de bœuf et moutarde

Buffet d'entrée :

- Velouté de potimarron, dés de feta
- Bruschetta foie gras de canard, confiture aux figes
- Bouillon « Pho » lait de coco, volaille, nouilles chinoises, coriandre
- Lotte caviar aubergine
- Bruschetta saumon fumé et alfafa
- Risotto aux champignons
- Joue de veau braisée
- Buffet d'huîtres
- Plancha onglet bœuf

- Petit plateau de fromages, confiture, beurre, pains spéciaux

Buffet sucré :

- Macarons variés
- Ananas rôti en brochette
- Crème passion
- Tiramisu myrtilles
- Choux Paris-Brest
- Croustillant chocolat

Nous pouvons vous proposer :

Service de salle – Maître d'hôtel – Serveurs – serveuses

Pour les tarifs, nous contacter