



Cocktail Animations

11 salées froides, 2 salées chaudes

1 animation salée au choix

4 sucrées froides, vins et softs

Pièces Salées

Barquette Tartare de saumon

Maki de Légumes croquants, pipette Soja-Wasabi

Verticale de Carotte, Pois chiches, Sésame et Cumin



Volaille, Vermicelles de Légumes, Purée de Poivrons rouges

Aumônière végétarienne, cueillette du jardin

Ache des Marais, Céviché de Daurade, Citron Vert

Rouleau de printemps gambas, pamplemousse, coriandre

Courgette, Rillettes de Saumon au Citron vert et Aneth

Tramezzi-roll Jambon de Paris, Batavia, Cornichon

Céleri, Pois gourmand, Tomate Confite, Sommité de Chou-Fleur, Coco de Paimpol

Sot l'y laisse, Courgette, Tomate pickles, Estragon

Onglet de Bœuf, Orecchiette, concassée de Tomate Peyrey, Thym Citron



Les Sandwichs

Wrap Végétarien Courgette, Roquette, Tomate confite, Chou à l'indienne

Club Volaille, Pousses d'Épinard, Ricotta

Club Saumon fumé, Pomme Granny, Radis noir

Les Croustilles Chaudes

Nem croustillant crevette-coriandre

Croustillant de pomme de terre aux légumes

Encornet croustillant aux piquillos

Pièces Sucrées

4 sucrées froides

Caroline Café

Douceur Litchi Framboise

Chou Citron meringué



Cup Mojito, sablé acidulé

Sablé agrume, Fromage blanc au Yuzu

Tarte Caramel, Espuma Badiane

Macaron tout simplement

Gâteau pâtissier & Pièce montée sur demande...

ANIMATIONS CULINAIRES

1 à définir

SALEES FROIDES

Tartare en 2 façons

Daurade

Façon Parisienne : *ciboulette, cerfeuil, concombre, échalote, citron jaune*

Façon Thaï : *citronnelle, citron vert, fenouil, coriandre, gingembre, échalote, sauce soja*

Découpe de Jambon Espagnol (1 jambon pour 85 personnes)

“Jamon Iberico Bellota” (+24 mois)

Bar à Salade (d’avril à septembre...)

Caesar ‘ Salad – Salade Tataki de veau

Autour de la Burrata di Buffala - [+ 2€ht / personne]

Tartare de tomates - Burrata / Caviar de courgettes - Burrata fumée



SALEES CHAUDES

Risotto

Gambas **ou** Forestier

Wok de Penne

Volaille / Légumes / sauce *Arrabiata*

Burger Minute

Montage de mini burger, verrine de coleslaw

Animation BBQ - [+ 2€ht / personne]

Entrecôte sauce béarnaise maison

Filet de Poulet mariné citron-coriandre

Salade de pommes de terre & Mesclun

Boissons

Vins

1 bouteille pour 3 personnes panachées

Blanc - Chardonnay Pays d'Oc « Domaine Calvisson » 2015

Rosé – Pays d'Oc « Moment de Plaisir » 2017

Vins rouges 1 à définir ensemble

Morgon « Domaine Guillot » 2015

Bordeaux « Château les Hommes Chemin Blanc » 2015

Eaux minérales et Softs à discrétion
(Evian, Badoit, Coca, Coca-light, jus d'orange, jus de pomme)

Carte des vins étendue

Supplément 4.5€ H.T. / personne

Santenay 1^{er} Cru « Les Gravières » Domaine Capuano-Ferreri 2014

Saint-Estèphe «Château Pradines» 2010

Sancerre Blanc « Cuvée Lucien » Famille Rimbault 2014

Côte de Provence rosé « Terre de Mistral » Famille Davico 2016