



Cocktail Animations

*11 salées froides, 2 salées chaudes, 1 animation salée au choix
5 sucrées froides, vins et softs*

PIECES SALEES

Pomme de terre, Betterave, Mini Ratatouille

Radis Beurre d'Anchois

Maki de Légumes croquants, pipette Soja-Wasabi

Rocamadour, céleri et Bresaola

Tomate Mozzarella, Tapenade et Chips de Parmesan



Volaille, Courgette, Oignons rouge

Aumônière végétarienne, cueillette du jardin

Porc au Citron Confit, Salsa de Tomates

Gambas, Riz Japonais parfumé à l'Orange

Bœuf à la plancha, Orecchiette et mini ratatouille citronnée



Wrap Végétarien

Verticale de Carotte, Agneau et Aubergine

Thon, Gingembre et Soja Wasabi ,Riz Japonais parfumé

Millefeuille de légumes d'été à la gelée de piment d'Espelette, Chèvre frais

Verticale de Courgette, Brocciu, Figues et Lomo Corse

Mini Poire au Brocciu

Daurade et Citron vert, Riz Japonais parfumé



Club Chèvre, Roquette, pignons de pin torréfiés

Aumônière Bœuf basilic façon Thaï, soja frais

Cube de Saumon, Kumquat et Gingembre

Radis, Sainte Maure et Macaroni aux légumes croquants

Wrap Roquette, tomate confite et Poitrine fumée

Les Croustilles Chaudes

Nem croustillant crevette-coriandre

Croustillant de pomme de terre aux légumes

Encornet croustillant aux piquillos

PIECES SUCREES

5 sucrées froides

Demi-coque Citron Framboise, opaline croquante

Moelleux Cassis, Framboise, Mousseline Combava

Croquant Chocolat au Lait, Pistaches torréfiées

Souvenirs d'Enfance", crêpe Nutella et crémeux banane

Irish Coffee

Macarons assortis



Gâteau pâtissier & Pièces montées sur demande...

ANIMATIONS CULINAIRES

1 à définir

SALEES FROIDES

Tartare en 2 façons

Saumon

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

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

Foie gras au torchon

[+ 2€ht / personne]

Assortiment de pains et chutneys

Découpe de Jambon Espagnol (1 jambon pour 60 personnes)

Paleta Bellota « extramadura » (+24 mois)

Bar à huitres (d'octobre à mars...)

Fines de claires N°3, toast au pain de seigle, citron, vinaigre-échalotes

Autour de la Burrata di Buffala

[+ 2€ht / personne]

Tartare de tomates - Burrata / Caviar d'aubergines - Burrata fumée



SALEES CHAUDES

Déclinaison de Risotto

Gambas / Herbes fraîches / Forestier

Wok de Penne

Légumes asiatiques / Volaille-Légumes / Tomates, Serrano, Parmesan

Burger Minute

Montage de mini burger, verrine de coleslaw

Foie Gras poêlé

[+ 2€ht / personne]

Déglçage au Xeres

Brouillade d'œufs bio

Foie gras / Serrano

Animation BBQ

[+ 2€ht / personne]

Côte de Bœuf détalonnée sauce béarnaise maison

Filet de Poulet mariné

Verrine de salade de saison



BOISSONS

Chardonnay Blanc - Pays d'Oc « Domaine Calvisson » 2014 IGP

Rosé - Côtes Méditerranéenne « Terre de Passion BIO » » 2014 IGP

Vins rouges 1 à définir ensemble

Morgon « Domaine Cheysson » 2014 AOC J-P Large

Bordeaux « Château Peyronat » 2011 AOC Famille Montaut

1 bouteille pour 3 personnes panachées

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 2008 – Domaine Capuano-Ferreri- « Les Gravières »

Côtes de Provence Rosé 2012- Jean-Louis Sibran - « Château Maïme »

Sancerre Blanc 2011 – Famille Rimbault – « Cuvée Lucien »