



MENU CLEF EN MAIN

POUR VOS RECEPTIONS, MARIAGES, BAPTÊMES,
COMMUNIONS, ANNIVERSAIRES ...

Le Cocktail (6 pieces par personne)

Les petites bouchées salées froides : Canapé saumon fumé – Mini blinis de pomme de terre ricotta – Choux fromage de brebis et olive noire – Canapé chèvre et bresaola – Canapé Crevette wasabi

Les pièces généreuses : Pain polaire assorti (boîte de 50 Sdw) – Assortiment de Mini Pains Fusettes (Saumon & crème aux herbes - Volaille , cream cheese & câpres - Magret de canard, Batavia & parmesan)

Fours chauds assortis : Mini croquet parisien – Pizzeta au fromage – Mini quiche Lorraine – Mini bouchée de canard au miel – Allumette au parmesan

L'entrée froide à l'assiette, à choisir

Tartare de Magret de canard fume sur palet de ricotta, mousse d'avocat au citron vert

Foie gras de canard en millefeuille , douceur de condiments

Saumon fumé sur blinis de parmentier

Salade de crevette revisitée (scampi, avocat et sauce cocktail)

Le plat chaud à l'assiette, à choisir (Minimum de 4 parts identiques)

Sauté de volaille au vin jaune, poêlée de morilles et tian de légumes de saison rôtis

Mignon de porc en réduction, polenta frite en tombée d'oignons

Filet de bar en juste cuisson , flan d'épinards et asperges vertes en fantaisie

Souris d'agneau (entière) et ses légumes provençaux

Fondant de veau à la bohémienne , purée maison et tian d'aubergines

Le buffet de desserts en 1/2 tailles (2 pièces par personne)

Prestige chocolat – Paris-Brest revisité – Fraisier ou Framboisier selon saison – Tartelette citron meringue – Madeleine aux fruits rouges

Prix (gastronomie) : 31€ par personne



LE FORFAIT MATÉRIEL

(uniquement la vaisselle pour le repas complet : cocktail / entrée / plat / fromage / dessert)

Pour le cocktail : 1 flute par personne, 1 verre droit pour les softs et alcools forts

Pour le dîner : verrerie (2 verres à vin et 1 verre à eau, 1 flute) – Assiettes (3 par personne) – Couverts (jeux pour entrée, plat et dessert)

Prix (forfait materiel) : 10€ par personne