

LE “ *L* ” MENU CLEF EN MAIN



Pour votre mariage, anniversaire, baptême, communion,
toutes vos réceptions!

(commande pour un minimum de 10 personnes)

Par personne 31,82 € HT 35,00 € TTC

Hors pain, fromage, matériel, nappage,
boissons & livraison

Les petites bouchées cocktail (5 pièces/pers)

Froides: Blinis tarama d'oursin ciboulette - Crock Chou
Provençal - Finger de saumon fumé au pain noir - Fraîcheur de
tomate - Croustade du potager - Pincée mexicaine



A réchauffer: Mini croque volaille graine de moutarde - Mini
pita pipérade mozzarella basilic



L'entrée froide à l'assiette (minimum de 4 parts identiques)

- Cœur de saumon mariné à la betterave et son tarama au wasabi
- Opéra de foie gras de canard glacé de tomate verte
- Tiramisu du potager et son coulis de pesto

Le plat chaud à réchauffer (minimum de 4 parts identiques)

- Suprême de volaille au magret fumé, jus crémé et son gratin dauphinois
- Souris d'agneau (entière) et son jus épicé, polenta frite
- Noix de veau braisée aux trois condiments, courgette de patate douce
- Dos de cabillaud, bouillon thaï sur riz vénéré



Les pâtisseries demi taille (3 pièces)

Prestige chocolat - Fraisier (ou framboisier selon saison) –
Tartelette citron meringuée



Par personne 8,33 € HT 10,00 € TTC

Hors nappage, serviettes tissu,
glaçons, matériels de réchauffage
& livraison

Le forfait matériel

Pour le cocktail: 1 flûte par personne, 1 verre
droit pour les softs et alcools forts, plateau
poste et seau à champagne

Pour le repas: Verrerie (2 verres à vin, 1 verre à
eau, 1 flûte) - Assiettes (4 par personne) -
Couverts (entrée, plat, fromage et dessert)