

Cocktail et Repas "Centre de table"

Accueil de vos invités

Cocktail 18 pièces/pers.

(10 salées froides, 6 salées chaudes, 2 petits fours sucrés)

Les Pièces Froides

Pièces « Tradition »

« Arlequin »

Crevettes aux saveurs d'orient

Canard fumé exotique

Croustillant de gésier confit sur confiture d'oignons

Pièces « Saveur »

Croustille de carotte ou brocoli au cumin

Mini wrap au jambon & fines herbes

Croustade de guacamole & gambas marinée

Pièces « Prestige »

Macaron salé au chèvre frais et figue

Dôme de foie gras et sa pipette de Jurançon

Tiramisu d'asperges vertes

Allumette scandinave

Savarin aux légumes verts et Saint Jacques marinée

Œuf brouillé au saumon en coquille

Croustille de tomate séchée

Blinis et sa roulade de saumon au fromage frais

Pince d'orange confite & magret fumé...

Assortiment de Mini Brochettes

Pomme d'amour (tomate cerise caramélisée)

Bœuf mariné aux épices & huile d'olives

Crevette royale & pois gourmand

Pièces Façonnées

Emincé de saumon rose mariné à l'aneth

Poisson blanc mariné cru façon Mexique

Coffrets d'huîtres & coquillages pochés et enrobés froids

Assortiment de Mini Verres

Mousse de betterave acidulée

Gaspacho Andalou (tomates & épices)

Gobelet du jardinier (fromage blanc, carotte, concombre)

Salade exotique en coupelle bambou

Eprouvette de gaspacho de fruits

Tartare Baltique



Animation au choix organisée
par notre Cuisinier

(voir carte)

Les Pièces Chaudes

Croustade de champignons

Beignet de crevettes

Samoussa volaille & légumes

Mini nems

Mini croq', délices "Hauville", mini boudins antillais, briochines d'escargots

Mini brochettes de crustacés sauce curry

Mini brochettes de poulet mariné, sauce aigre douce

Mini brochettes d'agneau et poivrons à la provençale

Dés de jambon « façon créole »

Les Petits Fours Frais

Macarons assortis, opéra, pyramide au caramel et quatre épices, diamant praliné, tartelette aux fruits rouges, tartelette de saison, dôme coco framboise, tulipe mandarine, caroline chocolat

Menu avec plat au centre de la table

PLAT PRINCIPAL AU CENTRE DE LA TABLE

(1 plat au choix parmi les plats suivants)

Agneau façon tajine aux pruneaux & aux amandes
Navarin d'agneau à l'aubergine
Fondant de veau façon tajine aux abricots confits
Canard façon tajine aux olives
Matelote de poissons et crustacés, riz sauvage aux échalotes
Civet de porc
Noix de joue de porc au jus de citrons confits et graines de sésame
Sauté de bœuf à la provençale
Gourmandise de poulet aux légumes de Provence
Moelleux de poulet au thé et à l'orange

OU

PLAT PRINCIPAL unique "à la découpe"

(découpé par 1 invité/table désigné par vous - assiette de légumes servies)

Gigot d'agneau (avec son os et sa collerette), sauce poivre vert

Côte de bœuf aux herbes

Carré de veau

Magret de canard façon forestière

(tablier et toque fournis par nous)

* Toutes nos viandes sont accompagnées d'un assortiment de 2 légumes

SALADE VERTE & FROMAGES AFFINÉS

DESSERT (voir carte)

CAFÉ

PAIN

