TRAITEUR

COCKTAIL DINATOIRE

24 pièces par personne

PREDÉLICES VARIÉS

Duo de saumon / Fraîcheur d'asperge / Profiterole de canard confit Forêt noire de foie gras et cerise / Bœuf séché de gambret et mascarpone au persil plat / Sablé de parmesan à l'italienne / Caviar d'aubergine

FANTAISIES FROIDES PRESTIGES

Huître aux grains de caviar / Cuillère de homard / Caroline au pistou et artichaut barigoule / Pince mie pois gourmands et magret fumé
Brandille d'artichaut mascarpone et truffe / Tartare de bœuf aux herbes sur tatin de pomme & œuf de caille poêlé / Fondant de black Angus et légumes croquants / Gravlax de saumon fondant, caviar et perle de balsamique Verrine des Alpilles (tomate, chèvre, aubergine, crumble de parmesan)

Verticale de foie gras et truffes / Spirale de grison et bresaola

Poitrine de veau laquée et crumble d'oignons

TEMPURA DE LEGUMES BIO DES JARDINS DE NOTRE TRAITEUR PARTENAIRE

Assortiment de légumes frits avec une tempura légèrement relevée Choux-fleurs / Pois gourmand / Oignons / Carottes des sables



FANTAISIES CHAUDES PRESTIGES

Beignet de calamar / Jambonneau de caille farci / Risotto aux cèpes
Pépites de foie gras poëlé à la vanille et chutney d'ananas / Acras de morue
Bouchée escargot / Croque serrano aux deux basilics / Soufflé de brochet et
tomate confite / Velouté de châtaignes et pépite de foie gras
Grenaille nordique / Pic de volaille aux épices rouges / Bonite au sésame
Tandoori de banane et jambon maison / Croustille de poulet Cajun

MINI BURGERS, BUNS, PITAS & Cie

Chaud

Le canard / Le classique au bœuf / Kefta d'agneau et tzatzíki

Froid

Mini burger saumon aneth / Fusette cachemire / Mauricette au thon

Pitas: l'auvergnate (jambon, beurre et cornichons) - l'italienne (tomate, mozzarella et basilic) - la bagnat (œuf dur, mayonnaise et thon blanc)

la grecque (tzatzíki au cresson bio des jardins de notre traiteur)

la libanaise (tomates, concombres, coriandre, menthe fromage blanc)

COCKTAIL DINATOIRE

ANIMATION "FOIE GRAS SUR POMME DE TERRE CHAUDE ET TARTINE"

Valeur de 2 pièces par personne

Foie gras tartiné devant les invités et proposé avec du pain d'épice, pain de campagne et brioche. Accompagné aux choix : Confiture de figue, gros sel, et poivre mignonnette

Boule de foie gras servie sur rondelle de pomme de terre chaude

MINI PLAT CHAUD

Ravioles aux dès de homard à la crème de Sauternes (4 pièces par personne) (Ces plats chauds sont pré-coupés et peuvent se manger debout avec une petite fourchette uniquement)



FOURS FRAIS MAISON

Four frais macarons / Pyramide cheese cake / Tartelette au chocolat Tartelette aux fruits / Snobinette framboise / Snobinette pistache
Fours frais choux grand Marnier / Caroline café / Mini opéra / Dôme lychees

DEMI-BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

VERRINES SUCRÉES

Mini soupe de fruits rouges / Mini crème brûlée / Griottes pistache
Mini panacotta à la pistache / Verrine de gelée de framboise et mousse passion
Verrine crème café chocolat citron et mangue / Verrine piña colada
Chocolat en cage

nota bene : soit ¾ pièces salées et ¼ pièces sucrées

PAIN / CAFÉ / THÉ

BOISSONS

Champagne "Louis de Sacy" (80 bouteilles)

Eau plate & pétillante (Evian et Badoit rouge) / Jus de fruit / Coca-cola

INCLUS

Verrerie: verre à jus / verre à vins / flûte (type élégance)

Vaisselle de présentation: plaque en verre / ardoise - Support de présentation en verre / fer forgé - Table de buffet: rectangulaire, ½ ou ¼ de lune - Nappage de buffet en coton blanc - Décoration: vase avec fleur artificielles / cube led

Service: 6 maîtres d'hôtel (mise en place, 3 heures de service et ½ heure de rangement) - Tenue vestimentaire des maîtres d'hôtel: chemise, veste, pantalon, chaussures et cravates noires

Matériel : de service (plateaux, limonadier...) cuisine et de remise en température / protection sol

Glace : glaçon alimentaire et glace à rafraîchir les bouteilles

Transport