

Assortiment d'amuses bouches :

Mini club sandwich
Pain nordique au saumon fumé crème d'aneth
Roule mexicain à la petite viande aux épices et guacamole
Mini blénis thonade œuf de caille et moule
Verrine de perle marine et crème ciboulette

Faites votre 5 choix parmi la liste d'entrées ci-dessous :

Assortiment de charcuterie
Salade exotique (crevettes, avocat, pamplemousse, orange, soja)
Salade mexicaine(blanc de volaille et bœuf mariné, oignons, poivrons, mini saucisse, penne, sauce tartare)
Piémontaise aux fruits de mer ou mordatelle
Concombre à la crème et ciboulette
Salade crudifolliées à la crème et ciboulette
Salade de riz nicoise
Salade des bois (lardons, champignons, gésier, ciboulette, vinaigrette)
Salade du sud (tomate, mozzarella, feta, olives noires, vinaigrette balsamique)
Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, maïs nain, feta, mozzarella, basilic, oeuf, vinaigrette balsamique),
Salade pomme de terre au confit de canard, gésiers, saucisse fumé, oignons à la moutarde au miel
Salade de perle marine au citron et basilic
Salade de tagliatelle au saumon, dès de tomates et vinaigrette crème aneth et citron

Rôti de bœuf mignonette poivre et sel
Rôti de porc à l'orange
Poulet saveur basquaise
Accompagnés d'une terrine de légumes

Plateau de fromages (3) et salade

assortiment de desserts :

fondant au chocolat et tarte crumble pommes

Cocktail

Canapés salés

Mini club marin au saumon fume et crème de crevette
Mini Brioche au Saumon Fumé et crème de citron au gingembre
Mini Wrap bœuf fume, épinard, crème massale aux épices douces
Navette rilette et chorizo
Choux béchamel divers parfums
Assortiment de quiche et pizza

Les Sushis

Maki cheese, bille de citron, chair de crabe
Nigiri saumon sauce terriyaki

Bar a grignotage

Tapenade olives noires et vertes, tomates, confit d'oignons, confit de figues et ses toasts grilles
Légumes crus et leurs sauces

Buffet d'entrées

Terrine maison au pineau et foie gras

Salade sicilienne (semoule aux herbes, tomates confites, poivrons cuits, feta, mozzarella, basilic, vinaigrette balsamique)
Salade baltique (tartare de courgette, éclats de spaghetti à l'encre de seiche, fenouil, saumon fumé, saumon frais, moules,
jus de citron, huile d'olives

Saumon sur le ventre farci à la mousse de légumes nappé de sa crème bonne femme

Plat chaud

Jambon braisé au miel et au pineau et flan de pomme de terre à la confiture d'oignons

Buffet de fromages

Assortiment de trois fromages et salade de jeunes pousses

Amuse bouches en plateau :

Planche de charcuterie (jambon Serrano, rosette, saucisson ail fume, andouille, chorizo vêla)

Assortiment de maki

Mini tartelette tomate courgette ricotta herbes ail parmesan

Gougère farcie et crème de parmesan

Roule de la mer au saumon fumé et cream cheese citron confit

Roule à la petite viande mexicaine et crème de poivron

Crêpeou et compotée de tomate à l'ail

Cromesquis de rizotto aux champignons

Pain de thon aux herbes et bleu de bresse

Terrine de pomme de terre gésier de confit de volaille

Salades :

Verrine de perle marine et crème yogourt, balsamique au yusu

Verrine de brunoise de légumes à l'épeautre et huile de paprika

Ou

La vrai salade niçoise (pomme de terre, oignons rouge, poivron, haricot vert, anchois frais mariné, olive noires marinées, tomate, vinaigrette moutarde au miel)

Salade de semoule aux herbes feta et mozzarella buffala, crème balsamique, huile d'olive, coulis de tomate

Plats :

Assortiment de trois viandes froides (bœuf piment d'Espelette, porc moutarde, poulet mex)

Ou

Saute de joue de bœuf à la bordelaise accompagné de pomme de terre rate confites

Ou

Lasagne de poisson à la bisque de homard

Ou

Plancha : (présence 45 min supplément 5€pers)

Mini brochette de poulet mariné aux herbes et citron

Mini brochette d'échine de porc marine au paprika

Mini brochette de pétoncle et moules à la persillade

Fromages :

Assortiment de trois fromages (brie de Nangis, tome des bauges, cantal)

Dessert :

Tarte feuilletée de brunoise de pomme, confiture de mirabelle et poudre de pistache

Ou

Tarte pommes et pate de cerise, crumble vanille et noisette