

Menu mexicain
(38€/ pers)

Boisson alcoolisée (à définir) et soft

Assortiment de toast :

plateau petits choux douceurs salées (mousse jambon emmental fleur de paprika , mousse poulet tartare, mousse saumon fumé crème ciboulette, mousse gésier confiture d'oignon)

plateaux wraps (fromages aux herbes jambon serrano, roulé mexicain, roulé saumon fumé crème aneth citron et salade iceberg)

Plateau tradition (quiche lorraine (lardon et champignons), pizza (poivron, oignon, fromage) quiche 4 fromages)

Pain surprise terre et mer

Guacamole au thon au citron verte, épices mexicaine et tortillas

Ou

Salade mexicaine aux aiguillettes de poulet pané, assaisonnement crème fraîche à la purée d'avocat, poivrons et oignons rouges cuit, salade iceberg, cheddar râpé dans sa tortilla séché

Ou

Assortiment de réductions à la mexicaine

(Tortilla, guacamole, tacos à la viande mexicaine, mini enchilada au poulet)

Chili con carne

Ou

Faritas au poulet et bœuf

Ou

Travers de porc à la sauce barbecue

Ou

Brochette de filet et aileron de poulet aux épices

Fromage brebis et vache des Pyrénées

Buffet de dessert :

Apple pie

Cheese cake

Crème brûlée à la crème catalane

Tarte chocolat banane