

BUFFET MARIAGE

ENTRÉE COCKTAIL

BEIGNET DE COURGETTES ET COULIS DE TOMATE (1 pce)

BRICK CROUSTILLANTE AUX CREVETTES (1 pce)

BROCHETTE DE MELON A L'ITALIENNE (1 pce)

VERRINE DE TARTARE DE SAUMON ET RICOTTA (1 pce)

MINI PAIN BAGNAT AU THON (1 pce)

QUEUES DE GAMBAS THAÏ A LA PLANCHA (chaud) (1 pce)

MINI WRAP AU POULET CURRY (1 pce)

BROCHETTE DE THON PERSILLE A LA PLANCHA (chaud) (1 pce)

BAVAROI D'ASPERGES ET SAUMON FUME EN VERRINE (1 pce)

PANIER DE LEGUMES SAUCE ANCHOÏADE (1 pce)

CHOIX DE CHARCUTERIE SUR PIECES
(Jambon cru, jambon blanc, caillette, rosette)

PAIN CAMPAGNE (1 pce)

PLAT CHAUD SERVI A TABLE

Pavé de veau à la crème de morilles
Gratin dauphinois, flan de poireaux, tomate cerise grappe confite
Ou

*Suprême de pintadeau au jus de foie gras
Croquant pomme de terre aux pépites de foie gras, tomate cerise
grappe confite, courgettes croquantes épicées*

Ou

*Magret de canard sauce forestière ou à l'orange
Fondant topinambour, flan courgettes et carottes,
tomate cocktail confite*

Ou

*Souris d'agneau rôti à l'ail et à la fleur de thym (suppl.)
Timbale de pomme de terre au chèvre frais, flageolets confis,
flan de poivrons à l'huile d'olives*

Le fromage

ASSIETE DU BERGER
OU
FROMAGE BLANC A LA CREME

DESSERT

PIECE MONTEE 1 CHOUX
FRAMBOISIER
CRAQUANT CHOCOLAT AMER

Service, matériel compris

Base de 100 personnes, pour moins me consulter

MENU ENFANT
HAMBURGER POTATEOS + BARRE CHOCOLATE

FREDERIC TEPPAZ