

Notre sélection de 8 pièces salées froides

Saumon mariné « Maison » label rouge d'Ecosse, coeur d'agrumes et éclats de sésame

Cube de **thon rouge** snacké à l'unilatéral, radis noir & sésame

Bao : Céleri cuit dans une marinade thaï, **tourteau** au thé et éclats de pomme granny

Liu: **Foie gras** de canard du Périgord cuit au naturel, pointe de vinaigre acidulé & navet japonais

Mille feuille de **viande des Grisons** des Alpes Suisses à l'Ossau Iraty des Pyrénées

Brochette d'ananas Victoria poêlé au miel, **magret de canard fumé** « Maison » au bois de hêtre

Tarte aux légumes oubliés sur un lit de purée de petits pois & shiso en éclats

Rouleau de Printemps à la thaï, coeur de sésame

Fleur d'**hibiscus** & crème de mascarpone **truffée**

Notre sélection de 2 pièces salées chaudes

Bille de **Risotto** & son coeur coulant de **mozzarella**, éclats de basilic et tomate confite

Mini croq « Maison » au vieux cheddar et jambon « Jabugo »



2 ATELIERS CULINAIRES

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES 1 PIECE PAR PERSONNE

Noix de Saint-Jacques finement tranchée
servie avec une vinaigrette d'agrumes

RAVIOLE DE HOMARD 1 PIECE PAR PERSONNE

Raviole de homard bleu pochée, infusée à la citronnelle
crème à l'échalote et au thym
Cuite minute & servie avec une crème de crustacé

(Possibilité de modifier les animations)

Nos suggestions de Mise en bouche...

Nem de **rouget** au chutney de mangue-ananas Victoria
Tataki de **thon**, mikado de légumes
Oeuf de caille poché, crème de petits pois à la menthe
Jardin de légumes assaisonné à l'huile de truffe
Médaille de **foie gras** au vieux Porto
Effiloché de tourteau à la coriandre fraîche

Nos suggestions d'Entrées...

Médaille de foie gras mi-cuit vinaigrette à la truffe
Confiture de figue de Solliès et ses toasts de pain d'épices

Gâteau de tourteau à la coriandre fraîche
Matignon de tomate concassée, sauce crustacé

Duo de langoustines
Langoustine Kadaïf et tartare de langoustine

Déclinaison de saumon label rouge d'Ecosse mariné et en tartare
Salade d'herbes fraîches et vinaigrette aux agrumes

Tarte de légumes croquants
sur un lit de crème de légumes d'Antan



Nos suggestions de plats chauds servis à l'assiette

Nos Poissons...

Noix de Saint-Jacques rôties
Risotto crémeux aux fèves et champignons
Sauce crustacés

Cabillaud poêlé au thym
Légumes de saison braisés, écrasé de pommes de terre et medley de champignons des bois
Sauce vierge

Filet de Bar
Tian à la provençale, écrasé de pommes de terre et carotte fane
Sauce pesto

Nos Viandes...

Filet mignon de veau du limousin
Fagot de Macaroni au Parmesan, mini légumes braisés et shiitakés

Filet de boeuf charolais rôti au thym
Pommes de terre grenailles frottées à la fleur de sel, champignons des bois, légumes confits et tomate grappe rôtie
Jus corsé

Carré d'agneau pré-salé du Mont Saint-Michel
Tian à la provençale, millefeuille de pommes de terre et champignons des bois

Parmentière de boeuf confit à la truffe
Servie en cocotte

Notre Végan

Déclinaison de graines cuites dans un bouillon végétale
Mini légumes de saison poché, sauce vierge
Boullgour aux légumes confits



LE BUFFET DE DESSERTS

Nous vous proposons 2 gâteaux taille lunch + 2 mignardises par personne
+ 1 animation sucrée

GATEAUX LUNCH 2 PIECES - au choix

Tourbillon, tarte sablée avec crème passion, noisettes concassées, mascarpone citron

Tarte framboise, crème passion et framboises fraîches

Nutty, caramel aux noix de pécan, chocolat lactée

Jivara, tout chocolat

LES MIGNARDISES 2 PIECES

Passion bretonne, sablé - crème de passion et framboise

Tartelette citron meringuée

Chou pistache, pâte à chou - crème de passion - glaçage jaune

Brochette de fruits frais

Sablé mangue, sablé - gelée de mangue - crème passion

Macaron à la rose

ATELIER CULINAIRE SUCREE

pour la deuxième partie soirée...

Fontaine au chocolat noir grand cru de chez Valrhona

Assortiment de 3 fruits : fraise / raisin / ananas (suivant les saisons)

noix de coco râpé & pistache

Pains - Café - Thé - Infusion



L'Art de la Table

Nous prévoyons l'ensemble du matériel nécessaire à votre évènement.

Nappage en coton blanc non satiné
Serviette blanche en coton blanc non satiné

Vaisselle en porcelaine blanche de style contemporaine

Verrerie classique pour le vin d'honneur et de style Open up pour le repas

Couverts en inox moderne

Pour le mobilier

Selon les mises à disposition de chaque site, nous prévoyons les tables de buffets et tables pour l'office

Office traiteur
Pour le service et la cuisine

ATTENTION

Les tables, chaises & mange-debout sont en option

