

BUFFET FROID et BUFFET CHAUD (N'hésitez pas à me consulter pour connaître le détail et la composition des cocktails, des salades, et des viandes et les prix)

Présentation de pièces cocktails pour votre apéritif. Vous avez d'autres pièces cocktail dans le menu cocktail

Pour un cocktail de mariage qui va durer 1h30 en moyenne opter pour 10 à 12 pièces Pour un apéritif de moins d'1h00 qui précède un repas en famille, opter pour 6 pièces

Les cuillères et cassolettes

Cuillère de saumon
Tataki de
Cuillère de Pavé de bœuf
Noix de Saint Jacques au tartare d'algues

Les blinis et canapés

Blini grosse Crevette
Toast crème de gorgonzola et jambon de pays
Blini magret et crème de noix
Toast saumon fumé
Blini gourmand au crabe

Quiches et feuilletés

Mini quiche au saumon
Mini quiche chorizo emmental
Muffin chèvre et miel et noix
Mini Croque-monsieur
Roulé saucisse

Brochettes et pièces cocktail

Wrap comté et jambon cru
Navette rillette de poulet
Navette coppa
Navette gourmande crabe
Choux pavot confit de figues foie gras
Brochette de tomates, mozza, jambon cru
Brochette de melon et jambon (en saison)

Animation plancha

Noix de Saint Jacques au tartare d'algues
Brochettes de Crevette
Brochette de poulet tandoori
Pavés cocktail de saumon à l'aneth

Les verrines

Verrine Italienne (courgette, poivron, ricotta)
Verrine panna cotta de poivron
Verrine aux deux saumons
Verrines thon et pêche



Carte des Entrées Froides

POUR VOTRE BUFFET (minimum 20 personnes)

Entrée Froide pour l'ensemble des buffets

Le nombre de salade dépend du nombre d'invités mais également de votre budget. Pour 30 invités 3 salades suffisent, pour 50 invités 3 à 5 salades peuvent composer votre buffet.

-Salade de roquette, jambon serrano et copeaux de parmesan

-Salade de mini penne persillées au poulpe

-Fusillis aux poivrons et chèvre

-Salade de fond d'Artichauts, pomme de terre

-Salade de quinoa gourmand

-Piémontaise

- Salade de riz

-Macédoine de légumes

-Salade Hawaïenne

- Salade façon Libanaise

Salade gorgonzola et poire (en automne, hiver)

Salade principalement réalisée au

printemps et en été

Salade Grecque

-Salade de courgettes et poivron grillées

-Salade de tomates, mozzarella, basilic

-Salade de quinoa et melon

Salade de printemps été

-Assortiment de crudités : carottes râpées, concombre à la crème, tomates

-Salade Rossi

Buffet froid:

Carte des viandes et poissons pour votre

Assortiment de charcuterie : jambon cru, rosette, pâté de campagne supérieur, coppa, jambon blanc

Roti de bœuf

Brochette de poulet Tandoori ou citron

Saumon fumé

Saumon mariné

Saumon cuit basse température sauce

Cuisse de poulet rôti

Filet de poulet rôti

Quiche poulet courgette

Quiche saumon épinard

Œuf mimosa

Buffet chaud :

Carte des viandes et poissons pour votre

-Pavé de saumon à la Toscane

-Ballotine de volaille aux champignons

-Fondant de bœuf au cidre

-Poulet aux pruneaux et amandes

-Suprême de poulet fondant aux champignons

-Suprême de poulet à la bisque d'écrevisses

-Epaule d'agneau confite au miel

-Souris d'agneau (supplément de 2€ par personne)



Accompagnement 1 au choix

- Gratin Dauphinois aux cèpes
- Fricassée de légumes de saison
- Ecrasé de pomme de terre au beurre muscadé
- Tatin de légumes

Ardoise de fromages variés et pain (cette
prestation peut être déduite si vous souhaitez la prendre en charge)

Pâtisseries : Me consulter

Café

