

Les Animations de la Maison Ducastel

❖ Le Saumon Gravelax et son trio de vodka sur blinis :

Saumon en gravelax au baie rose, zeste aux deux citrons

Saumon en gravelax en habits d'aneth

Saumon gravelax mariné à la betterave

Saumon gravelax aux deux vanilles

- *Servis sur des blinis*
- *Vodka au choix Zubwoka ou Cîroc*

❖ Le Foie Gras du Chef :

Découpe devant le client, du foie gras maison

- *Toasts ficelles ou pain d'épices*
- *Chutney au choix : poire, mangue, figue, oignons rouges...*

❖ Le Foie Gras Poêlé :

Foie gras juste poêlé sur plancha

Pommes au calvados, flambées au cognac

❖ Gambas Flambées au Pastis :

Gambas décortiquées

Flambées devant les convives (Alcool selon vos envies)

❖ Épaule Ibérique ou Épaule Patta Negra :

Épaule dégraissée servit sur toast à l'huile d'olive et confit de tomates aux herbes

Découpe sur socle devant les convives

❖ **Saint Jacques Sauce Safranée :**

Saint Jacques juste poêlées sur plancha

Servis avec légumes croquants

Sauce safran

❖ **Brochettes à la Japonaise :**

Bœuf mariné sauce soja sucrée ou salée

Poulet aux épices tandoori

Saumon pesto vert

Gambas ail, soja

Crevettes à la thaïlandaise

❖ **Cheeseburger :**

Mini pains buns, mini steaks hachés de bœuf, cheddar rouge et sauce cocktail

❖ **Le Burger Italien :**

Mini pains buns, mini steaks hachés de veau, mozzarella et sauce cocktail

❖ **Le Bacon-Burger :**

Mini pains buns, mini steaks hachés de bœuf, bacon, cheddar rouge et sauce cocktail

❖ **Pains Indien au Fromage :**

Petits pains maison, fourrés au fromage, légèrement snackées devant le client

➤ *Sauce selon vos envies*

Animations faites au Wok par le Chef

❖ Risotto Arborio :

Riz spécial risotto, crémé et parmesan affiné

- *Truffes et/ou asperges possible en suppléments*

❖ Calamars en Persillade :

Calamars en cube, revenus en persillade devant les convives

- *Huile de Baux de Provence, ail et persil*

❖ Poêlée de Légumes Thaï :

Légumes de saison et selon vos envies

- *Idéal pour les personnes végétariennes ou véganes*

Animation 5 euros par invité

MD
MAISON DUCASTEL
MD
TRAITEUR



67 Rue Aristide Briand 77124 Villenoy



07 64 44 67 81 / 06 89 96 72 75



maisonducastel.traiteur@gmail.com



www.mdtraiteur-maisonducastel.metro.rest