



Cocktail

Salé & **S**ucré : 49
euros

Avec son **B**uffet **F**roid min 70
pers.

Salés : 15 pièces salés et un atelier compris

Amuse bouches assortis

Mini feuilletés à la provençale - mini pizza italienne - mini quiche lorraine

Petit pain garni au cèzame, graine de pavot, nature :

Chèvre avec son filet de miel de Provence

Fromages aux herbes et l'huile d'olives concombre frais



Assortiments de vérines :

Chiffonnade de saumon citronné brousse - guacamole surimi -

Tomate séché feta - quinoa assaisonné -



Pain surprise multi-couleurs :

Saumon fumé citron et aneth sur pain noir

Duo de poivrons sur pain jaune

Tomate aux magrets de canard fumé sur pain rose



Assortiments de beignets :

Accras de morue, calamars, oignons, légumes



Les ateliers :

Atelier plancha terre et mer :

Petites saucisses, mini merguez et sèche, calamars

Atelier plancha brochette de viandes :

Brochette de bœuf, poulet curry, poulet coco



Atelier plancha brochette de la mer +5 euros

Brochette crevette, noix de st-jacques

Marinade ail persil et huile d'olive vierge



Atelier du terroir :

Jambon cru, assortiment de charcuteries

Avec ses petits pains campagnards



Atelier du sud-ouest : + 5 euros

Dégustation de bloc de foie gras sur ses toasts briochés

Avec sa confiture de figues maison, pain d'épices

Et son chutney d'oignons



Atelier crudités :

**Brochette de légumes, tomate cerise, concombre, champignons, choux fleur
avec ses sauces tapenade, anchoïade, fromage blanc**



Atelier pasta

Pasta avec ses sauces carbonara, pesto et bolognaise avec son parmesan



Atelier sushi

Assortiment de maki avec sa sauce au soja



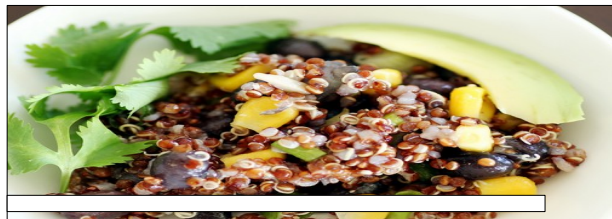
Atelier fromages

**Brie des Meaux, roquefort aux noix,
Chèvre avec son miel, tomme de Savoie**



Buffet froid:

Quinoa assaisonné à la menthe et citron,



Tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive



Assortiments de charcuteries



Cuisse de volaille et rosbeef



Macédoine de légumes avec ses crevettes



Rouleau de saumon fumé, crème fraîche et aneth



Cinq Pièces Sucrées :

Macarons:

Au café, pistache, fraise, citron, chocolat



Les tartes:

Tarte aux pommes, tartes abricots,

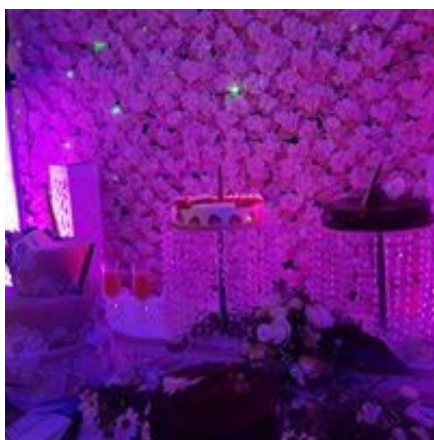


Fruits de saison : En Brochette de fruits,



Gâteaux :

Entremets aux choix parfums : Trois Chocolats, Fraisier, framboisier, poire-chocolat, Multi-fruits, tiramisu : chocolat, fraise, citron meringué



Buffet nappés et décoré selon votre thème, Verre cocktail et assiettes assortis, tapis rouge



Votre menu personnalisé, selon le nombre de pers. Photos contractuelles

Café, pain compris, vaisselle comprise, boissons fournies par vos soins.