01

NOS BUFFETS COCKTAILS ET DÎNATOIRES

















BUFFET COCKTAIL ET VIN D'HONNEUR

35 € / personne pour 12 pièces

Une formule gourmande et vivante autour d'une sélection de bouchées salées et sucrées réalisées à partir de produits de saison.

Les menus présentés sont donnés à titre d'exemple. Ils évoluent au fil des saisons et peuvent être entièrement adaptés à vos envies.

Composition

Les bouchées salées

- Sablé croquant au carvi, tartare de boeuf au couteau, aioli à l'estragon, caviar de moutarde
- Ceviche de poisson blanc, aguachile de butternut au jalapeño, maïs grillé & huile de coriandre.
- Tartelette aux herbes, crémeux de courge rôtie, noix de Savoie & huile de sauge
- Chips de pomme de terre croustillante, crémeux de champignon sauvages, bœuf confit 24h aux herbes
- Tartelette croustillante, crémeux de noix torréfiées, betterave rôtie
- Bonbon croustillant de volaille confite, mayonnaise au curry vert, citron noir & coriandre
- Canard confit et laque au tamarin et sésame, crémeux de carottes rôties.
- Tartelette croustillante aux herbes, crémeux de maïs fumé, chorizo ibérique grillé, coriandre fraîche

Les bouchées sucrées

- Tartelette croustillante, crème pâtissière à la vanille de Madagascar, fruits de saison
- Sablé noisette, mousse praliné noisette-amande, éclats de noisettes torréfiées
- Financier au miel de montagne, crémeux de marron et mandarine confite acidulée

De l'apéritif au cocktail dînatoire, nos formats s'adaptent à votre événement avec des formules de 12 à 18 pièces par personne.

Le tarif varie selon le nombre de pièces, les produits choisis et les modalités de la prestation.

À partir de 30 personnes

** Prolongez l'expérience avec des ateliers live cooking devant vos invités : cuisine minute, plancha et dressages en direct (p.10).*

BUFFET DÎNATOIRE

55€ TTC/ personne

Un buffet pensé pour recevoir autrement : des bouchées, des assiettes à partager, du mouvement et une ambiance plus libre et conviviale qu'un dîner classique.

Les menus présentés sont donnés à titre d'exemple. Ils évoluent au fil des saisons et peuvent être entièrement adaptés à vos envies.

Composition

Les bouchées salées ***L'ensemble des bouchées est inclus***

- Bun brioché, effiloché de canard confit, tomme de brebis affinée, compotée échalotes au Xérès
- Focaccia moelleuse, jambon ibérique Bellota, burratatina crémeuse, pesto de basilic, pistaches torréfiées
- Tartelette au sarrasin, crevette grillée, crémeux de bisque épicée, citron vert
- Bonbon croustillant de volaille confite, mayonnaise au curry vert, citron noir & coriandre
- Tartelette croustillante, crémeux de maïs fumé, chorizo ibérique grillé, coriandre fraîche
- Croquant aux noix, crémeux de champignons à la truffe d'été, noisettes torréfiées
- Tartelette aux herbes, crémeux de courge rôtie, noix de Savoie & huile de sauge

Les grandes assiettes à partager

Viande et poisson ***2 propositions au choix***

- Ceviche de poisson blanc, aguachile de butternut, brunoise de carottes grillées, huile de coriandre
- Ballotine de sole nacrée, poireaux confits, beurre blanc au Chignin-Bergeron, herbes fraîches
- Filet de truite rôti sur peau, vierge de fenouil rôti, huile verte à l'aneth & amandes torréfiées
- Tagliata de bœuf grillée, condiment tomatillo vert & anchois, parmesan affiné, pignons torréfiés, roquette, jus de bœuf au balsamique
- Agneau confit 24h au thym & ail rôti, labneh fouetté au zaatar, citron confit, herbes fraîches
- Épaule de cochon effilochée et laquée au miel de sapin et moutarde à l'ancienne, pomme acidulée au cidre brut

Les accompagnements ***4 propositions au choix***

- Gratin dauphinois au Comté affiné 12 mois, crème infusée au laurier, poivre noir
- Gnocchis poêlés au jus de volaille réduit, oignons confits, champignons dorés aux herbes, Beaufort affiné râpé
- Focaccia dorée à l'huile d'olive, olives noires, romarin et tomates séchées
- Jeunes pousses & roquette, poire rôtie, butternut rôti, Bleu de Savoie, noix torréfiées, vinaigrette aux échalotes
- Crozets gratinés à la crème de vin blanc, tomme de Savoie, oignons confits
- Sélection de charcuteries artisanales, fromages affinés
- Courge rôtie au beurre noisette, burratina, noix de Grenoble, sauge, vinaigrette à l'échalote

Les bouchées sucrées ***L'ensemble des bouchées est inclus***

- Pavlova aux fruits de saison, crème montée à la vanille, confit de fruits de saison
- Chou craquelin, coeur praliné noisette-amande, crème diplomate à la vanille de Madagascar
- Citron façon Pavlova, crèmeux au citron jaune, ganache chocolat blanc au yuzu, meringue croustillante
- Sablé cacao, mousse au chocolat noir 70%, tuile chocolat noir

Le tarif varie selon le nombre de pièces, les produits choisis et les modalités de la prestation.

À partir de 30 personnes

** Prolongez l'expérience avec des ateliers live cooking devant vos invités : cuisine minute, plancha et dressages en direct (p.10).*







