



BUFFET COCKTAIL

30 € / 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

- Tartelette croustillante, crémeux de maïs fumé, chorizo ibérique grillé, coriandre fraîche
- Pain brioché, effiloché de cochon confit, crème cajun fumée, condiment échalotes au Xérès
- Sablé croquant au carvi, tartare de boeuf au couteau, aioli à l'estragon, caviar de moutarde
- Pic de saumon confit à l'huile d'olive, concombre croquant, crème citron-aneth
- Tartelette au sarrasin, crevette grillée, crémeux de bisque épicée, citron vert
- Croquant aux noix, crémeux de champignons à la truffe d'été, noisettes torréfiées
- Focaccia moelleuse, condiment de tomates confites, burrata crémeuse, pesto de basilic
- Brochette de pêche blanche, mozzarella aux herbes fraîches, basilic frais
- Finger sandwich grillé, chèvre frais fouetté au miel de thym, jambon Serrano, roquette

Les bouchées sucrées

- Chou craquelin, confit de fruits rouges à la verveine, crème à la vanille de Madagascar
- Biscuit madeleine à l'amande, abricot rôti au miel, crème mascarpone à la fleur d'oranger
- Sablé cacao, mousse au chocolat noir 70%, éclats de noisettes caramélisées

De l'apéritif au cocktail dînatoire, nos formats s'adaptent à votre événement avec des formules de 8 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 25 personnes

** Prolongez l'expérience avec des ateliers live cooking devant vos invités : cuisine minute, plancha et dressages en direct (p.11).*

BUFFET DÎNATOIRE SIGNATURE

35 € / personne

Un buffet généreux et convivial, mêlant pièces à partager, recettes de saison et créations signatures.

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

- Pain brioché, effiloché de cochon confit, crème cajun fumée, condiment échalotes au Xérès
- Tartelette au sarrasin, crevette grillée, crémeux de bisque épicée, citron vert
- Pic de saumon confit à l'huile d'olive, concombre croquant, crème citron-aneth
- Tartelette croustillante, crémeux de petits pois à la menthe, feta fouettée et petits pois grillés.
- Finger sandwich grillé, chèvre frais fouetté au miel de thym, jambon Serrano, roquette

Les grandes assiettes à partager

- Agneau confit au thym et à l'ail rôti, labneh fouetté, zaatar, citron confit
- Tomates anciennes colorées, burrata crémeuse, basilic frais, huile d'olive vierge
- César : Cœur de romaine grillée, parmesan affiné, croûtons dorés à l'ail rôti et sauce césar

Les accompagnements

- Sélection de charcuteries artisanales & fromages affinés
- Plateau de légumes croquants de saison
- Olives marinées & gressins croustillants
- Houmous crémeux au citron confit et zaatar
- Crémeux de carotte rôties au cumin torréfié

Les bouchées sucrées

- Chou craquelin, confit de fruits rouges à la verveine, crème à la vanille de Madagascar
- Sablé cacao, mousse au chocolat noir 70%, éclats de noisettes caramélisées
- Tartelette citron meringuée, crémeux citron au basilic, meringue italienne

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

À partir de 20 personnes

* Prolongez l'expérience avec des ateliers live cooking devant vos invités : cuisine minute, plancha et dressages en direct (p.11).





BUFFET DÎNATOIRE PREMIUM

45 € / personne

Notre expérience buffet la plus complète, réunissant créations signatures, produits de saison et ingrédients soigneusement sélectionnés autour d'une grande table de partage.

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

- Bun brioché, effiloché de canard confit, tomme de brebis affinée, compotée échalotes au Xérès
- Brochette de boeuf braisé laqué, crème de cacahuète, dukkah de sésame torréfiés, coriandre fraîche
- Focaccia moelleuse, jambon ibérique Bellota, burrata crémeuse, pesto de basilic, pistaches torréfiées
- Pic de thon rouge mariné au sésame, concombre croquant, crème de miso blanc
- Tartelette au sarrasin, gambas marinée grillée, crème de bisque réduite
- Croquant aux noix, crémeux de champignons à la truffe d'été, noisettes torréfiées
- Brochette de pêche blanche, mozzarella di bufala aux herbes, basilic frais

Les grandes assiettes à partager

- Tartare de boeuf préparé à la française, tomme de brebis affinée, mayonnaise à l'estragon, pickles d'oignon rouge
- Crudo de poisson, lait de coco, huile citronnée, grenade, basilic frais
- Tomates colorées, pêches rôties, burrata crémeuse, pistou provençal
- Orzo aux légumes grillés de saison, parmesan affiné, citron confit, noisettes torréfiées

Les accompagnements

- Sélection de charcuteries artisanales & fromages affinés
- Plateau de légumes croquants de saison
- Olives marinées & gressins croustillants
- Crémeux de cannellini, citron confit, amandes torréfiées
- Labneh fouetté aux herbes fraîches, huile d'olive vierge
- Focaccia dorée à l'huile d'olive, tomates cerises confites et rôties aux herbes de Provence

Les bouchées sucrées

- Chou craquelin, confit de fruits rouges à la verveine, crème à la vanille de Madagascar
- Sablé au cacao, croustillant praliné noisette, ganache au chocolat noir Valrhona, fleur de sel.
- Financier noisette, crème montée au caramel blond, noix de pécan caramélisées

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

À partir de 15 personnes

** Prolongez l'expérience avec des ateliers live cooking animés devant vos invités : cuisine minute, plancha, dressages en direct. (p.11).*