

FAUVE

Buffet Cocktail

Les bouchées salées

Tartelette croustillante, crémeux de maïs fumé, chorizo ibérique grillé, coriandre fraîche
Bun brioché, effiloché de cochon confit, crème cajun fumée, condiment échalotes au Xérès
Pressé de pomme de terre, tartare de boeuf au couteau, aioli à l'estragon, caviar de moutarde
Focaccia moelleuse, mortadelle, burrata crémeuse, pesto de noisettes
Pic de saumon confit à l'huile d'olive, concombre croquant, crème citron-aneth
Arancini croustillant, crevette marinée grillée, crème de bisque épicée
Croquant au vieux comté, crémeux de champignons à la truffe d'été, noisettes torréfiées
Brochette de pêche blanche, jambon serrano affiné, basilic frais
Finger sandwich grillé, crème de parmesan fouettée au thym, tomates confites, roquette

Les bouchées sucrées

Pavlova, pêche rôtie au romarin, 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%, noisettes caramélisées

À partir de 30 € / personne pour 12 pièces

FAUVE

Buffet Signature

Les bouchées salées

Bun brioché, effiloché de cochon confit, crème cajun fumée, condiment échalotes au Xérès
Arancini croustillant, crevette marinée grillée, crème de bisque épicée
Pic de saumon confit à l'huile d'olive, concombre croquant, crème citron-aneth
Sablé parmesan, crème de poivrons rouges rôtis, basilic frais, noix torrifiés
Finger sandwich grillé, crème de parmesan fouettée au thym, tomates confites, 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 torrifié

Les bouchées sucrées : 2 au choix

Pavlova, pêche rôtie au romarin, crème à la vanille de Madagascar
Sablé cacao, mousse au chocolat noir 70%, noisettes caramélisées
Tartelette citron meringuée, crémeux citron au basilic, meringue italienne

À partir de 35 € / personne

FAUVE

Buffet Premium

Les bouchées salées

Bun brioché, effiloché de canard confit, tomme de brebis affinée, compotée échalotes au Xérès

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

Arancini au parmesan affiné, gambas marinée grillée, crème de bisque réduite

Croquant au vieux comté, 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, mayonnaise à l'estragon, pickles d'oignon

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

Pavlova aux fruits rouges de saison, crème légère à la verveine fraîche

Finger chocolat noir Valrhona, cœur praliné noisette croustillant et fleur de sel

Financier noisette, ganache montée vanille de Madagascar, caramel blond et noix de pécan caramélisées

À partir de 50 € / personne