

FAUVE

Buffet Signature

Les bouchées salées

Tartelette croustillante, crémeux de maïs fumé, chorizo ibérique grillé, coriandre fraîche
Financier à l'olive noire, chèvre fouetté au citron confit, noix caramélisées
Sablé parmesan, crème de poivrons rouges rôtis, basilic frais, noix torrifiés
Brioche toastée, effiloché de cochon confit, crème cajun fumée, échalotes au Xérès
Pain aux céréales, truite fumée, crème citron-aneth, concombre croquant

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, ganache montée au chocolat noir, noisettes torrifiées
Tartelette citron meringuée, crémeux citron au basilic, meringue italienne

À partir de 35 € / personne

FAUVE

Buffet Premium

Les bouchées salées

Croquant au vieux comté, crémeux de champignons à la truffe d'été, noisettes torréfiées

Focaccia moelleuse, jambon ibérique affiné, burrata crémeuse, pistaches torréfiées

Financier à l'olive noire, chèvre fouetté au citron confit, noix caramélisée

Brioche toastée, effiloché de bœuf confit, crème légère au parmesan, échalotes au Xérès

Sablé parmesan, crème fouettée au thym et au citron, tomates confites

Pain aux céréales, gravlax de truite aux agrumes, crème légère au raifort et pomme verte

Bouchée de pêche blanche, jambon serrano affiné, basilic frais

Les grandes assiettes à partager

Tartare de boeuf préparé à la française, tomme de Savoie, 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, parmesan affiné, citron confit et herbes fraîches

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