



BUFFET COCKTAIL ET VIN D'HONNEUR

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 convivial au cocktail dînatoire, nos formats s'adaptent à l'expérience que vous souhaitez offrir à vos invités, avec des formules de 8 à 18 pièces par personne.

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

À partir de 25 personnes

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

BUFFET DÎNATOIRE

45€ 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

- Bun brioché, effiloché de canard confit, tomme de brebis affinée, compotée échalotes au Xérès
- Focaccia moelleuse, jambon ibérique Bellota, burrata crémeuse, pesto de basilic, pistaches torréfiées
- Tartelette au sarrasin, crevette grillée, crémeux de bisque épicée, citron vert
- Pic de thon rouge mariné au sésame, concombre croquant, crème de miso blanc
- Croquant aux noix, crémeux de champignons à la truffe d'été, noisettes torréfiées
- Bouchée de pêche blanche, jambon serrano affiné, basilic frais

Les grandes assiettes à partager

Viande et poisson *2 au choix*

- Tartare de boeuf préparé à la française, copeaux de tomme de Savoie, mayonnaise à l'estragon, pickles d'oignon rouge
- Agneau confit et effiloché au thym & ail rôti, labneh fouetté au zaatar, citron confit, herbes fraîches
- Tartare de bar aux saveurs d'été, pêche blanche, coriandre, fruits frais, vinaigrette passion
- Crudo de poisson de saison, lait de coco infusé, huile au citron vert, grenade fraîche et basilic

Les assiettes fraîches 2 au choix

- Tomates colorées, pêches rôties, burrata crémeuse, basilic frais, huile d'olive vierge
- Orzo aux légumes grillés, parmesan affiné, citron confit, herbes fraîches
- Pastèque fraîche, fêta marinée aux herbes, concombre, menthe fraîche, huile d'olive vierge
- César : Cœur de romaine grillée, parmesan affiné, croûtons dorés à l'ail rôti, sauce césar

Les accompagnements

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

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

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

À partir de 20 personnes

** Prolongez l'expérience avec des ateliers live cooking animés devant vos invités : cuisine minute, plancha, dressages en direct...(p10)*

