



Traiteur, Organisateur de Réceptions

Menu Fête et ambiance 30 €

Apéritif/ Cocktails Salés

Canapés apéritif assortis
#N/A

Buffet d'entrées

Salade croquante

(courgettes, carottes, choux-fleurs, mini maïs, pousses de bambou, vinaigrette citron/gingembre)

Salade midinette

Tranches de tomates cerises, cœurs de palmier, carottes jaunes, concombre, queues de crevettes, vinaigrette au jus de colza et au jus d'ag

Salade al pesto

(pâtes, tomate, courgette, basilic, olives noires, ail, sauce à l'huile d'olive)

Salade de l'Adour

(Pommes de terre, lardons et gésiers de canard confis, tomates, fromage, vinaigrette à l'huile de noix)

Terrine aux Saint-Jacques

Terrine printanière aux mousses de légumes

Garden de crudité en fleurs de choux

Palmier de jambon de pays

Tournesol de saumon fumé (2 choux)

Plats chauds (1 au choix)

Feuilleté de Saint jacques et crevettes à la Normande

Curry d'agneau à l'indienne

Jambonnette de poulet farcie aux bolets et aux raisins

Filet de rouget barbet de thaïland sauce vierge

Accompagnements (2 au choix)

Râpé de pomme de Terre

Tatin arlésienne

Poêlée ardéchoise

(pholiotés, pleurotes, champignons de paris, marrons, épinards en branche, sauce au porto)

Crumble de légumes à la mozzarella

Timbale carmargaise au riz sauvage

Fromage

Roue de brie (par pers)

Desserts (1 au choix)

Opéra chocolat

Carpaccio d'ananas

Croquant chocolat prestige

Pièce montée 2 choux et entremets sur support décoratif

Café