



Traiteur, Organisateur de Réceptions

Menu Duo des grands soir 50 €

Apéritif/ Cocktails Salés

Canapés apéritif assortis
Assortiment de navettes
Palmier de mini saucisses, mini boudin, œufs de cailles, tomate naines

Buffet d'entrées

Paon ou papillon de charcuteries variées
Garden de crudité en fleurs de choux
Palmier de jambon de pays
Salade des fjords
Salade sensation de légumes et mangues
Salade de fruits de mer
Salade de saumon fumé à la japonaise
Millefeuille de dorade et de rascasse au piment d'Espelette
Terrine printanière aux mousses de légumes

Plats chauds (1 au choix)

Feuilleté de Saint jacques et crevettes à la Normande
Feuilleté de saumon à l'oseille
Jambonnette de poulet farcie aux bolets et aux raisins

Fromage

Plateau de fromages variés (par pers)

Desserts (1 au choix)

Soufflé normand
Croquant chocolat prestige
Opéra chocolat
Carpaccio d'ananas
Pièce montée à thème 4 choux plus nougatine

Café

Accessoires

Vaisselle classique (par pers)
Nappage buffet au mètre linéaire