



Traiteur, Organisateur de Réceptions

Menu Festif 30 €

Apéritif/ Cocktails Salés

Amuse gueules
Garden de crudité en fleurs de choux

Assortiment de salades

Salade de l'Adour
(Pommes de terre, lardons et gésiers de canard confis, tomates, fromage, vinaigrette à l'huile de noix)
Salade midinette
Boules de tomates cerises, cœurs de palmier, carottes jaunes, concombre, queues de crevettes, vinaigrette au jus de colza et au jus d'agave
Salade croquante
(courgettes, carottes, choux-fleurs, mini maïs, pousses de bambou, vinaigrette citron/gingembre)
Rillettes aux 2 saumons
Terrine printanière aux mousses de légumes

Farandoles de charcuterie et de viandes froides

Paon ou papillon de charcuteries variées
Cascadine de viande froides
Palmier de mini saucisses, mini boudin, œufs de cailles, tomate naines
Cascadine de viande froides

Fromage

Roue de brie (par pers)

Desserts

Pièce montée 2 choux et entremets sur support décoratif

Café