



Traiteur, Organisateur de Réceptions

## *Menu Délice des gourmets 30 €*

### *Apéritif/ Cocktails Salés*

Panaché exotique

(Mini nems, Mini accras, mini samos sas)

### *Entrée (1 au choix)*

Tartare de saumon atlantique en duo

(Mélange de saumon cru et fumé)

Tartare de st jacques sur sa crème verte

(Noix de st jacques cru, et sa crème de pois à la menthe)

Florentine de saumon fumé

(Spirale de saumon fumé d'écosse, entremêlé)

Médailon de langouste en terrine d'écrevisses

(langouste , poisson, écrevisses, homard, cognac, courgettes, carottes, oignons, céleri, laitue de mer, œufs de poissons)

### *Plats chauds (1 au choix)*

Tresse de caille au pineau des charentes

Feuilleté de Saint jacques et crevettes à la Normande

Gratin de crabe dans sa carapace

Pavé de saumon fumé aux épices

(Mariné avec du carvi, moutarde jaune et noir, poivre gris, poivron rouge et vert, graines de sésame)

### *Accompagnements (2 au choix)*

Timbale carmargaise au riz sauvage

Gratin dauphinois

Flan de légumes

Fond d'artichaut farci

Râpé de pomme de Terre

### *Fromage*

Plateau de fromages variés(par pers)

### *Desserts (1 au choix)*

Romance framboise et chocolat

Impérial chocolat mandarine

Emotion chocolat