



**Traiteur, Organisateur de Réceptions**

## *Menu Tenue de soirée 80 €*

### *Apéritif/ Cocktails Salés*

Tournesol de saumon fumé ( 2 choux)

Garden de crudité en fleurs de choux

Palmier de mini saucisses, mini boudin, œufs de cailles, tomate naines

Petits panier gourmand

(Mini canapés apéritif déposé dans un panier boisé)

Canapés cocktail prestige

(Mini blinis au saumon fumé, Canapés fois gras/figue, magret de canard, crevettes et mousseline de poisson, fromage/œuf de truite, Tomates confite et fête)

Pain surprise aux céréales(60 pièces)

(Saumon fumé, Roquefort et noix, mousse de canard au porto, mousse de crevettes, fromage ail et fines herbes)

### *Entrée (1 au choix)*

Alliance de foie gras de canard et confit d'agrumes

Tartare de st jacques sur sa crème verte

Marbré de foie gras de canard aux figues

### *Entrées chaudes (1 au choix)*

Cassolette saint-pierre au riesling

Cassolette d'écrevisses

Aumônière de Saint Jacques

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

Pavé de saumon fumé aux épices

Filet de rouget barbet de thaïland sauce vierge

Grenadin de veau au champignon des bois

### *Accompagnements (2 au choix)*

Tatin arlésienne

poêlée saint sylvestre

Crumble de légumes à la mozzarella

Raviole à la truffe blanche

Fagot de haricots verts lardées

Gratin dauphinois

### *Fromage*

Plateau de fromages variés(par pers)

### *Desserts*

Pièce monté 2 choux et entremets sur support décoratif

Arbre de fraises

Plateau de fruits/pers

### *Café*

### *Boissons*

Vins, soda et eau à discrétion \_ Pétillant apéritif Champagne au dessert (1bt/4 pers)

### *Accessoires*

Vaisselle grand soir (par pers)

Nappage buffet au mètre linéaire

Déco table d'honneur