



**Traiteur et Organisateur d'événements**

42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'Aillierie

Tel : 06 61 61 93 64

E-mail : [contact@midi-quart.com](mailto:contact@midi-quart.com)

**MENU TRADITION - 30€ TTC**

**ENTRÉE (1 au choix)**

Tartare en duo de saumon à l'huile d'olive et au citron

Assortiment de crudités de saison

Tarte fine de tomate et courgette sur lit de salade de saison

**PLAT CHAUD (1 au choix)**

Blanquette de veau

Gourmandin de poulet aux champignons forestiers sur son canapé

Pavé de colin en croute de butternuts et châtaignes

**ACCOMPAGNEMENTS (1 au choix)**

Gratin dauphinois

Riz parfumé

Légumes du marché

**FROMAGE**

Assiette 3 fromages sur lit de verdure

**DESSERT (1 au choix)**

**Individuel**

Croquant chocolat prestige

Baccara croustillant caramel

Reflét fruits rouges

**Desserts collectifs**

Gâteau d'anniversaire ou entremets

Farandole de dessert (8 pièces) (suppl. 8€)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl. 10 €)



## Traiteur et Organisateur d'événements

42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'Aillierie

Tel : 06 61 61 93 64

E-mail : [contact@midi-quart.com](mailto:contact@midi-quart.com)

### **MENU TRADITION – 50 € TTC tout inclus hors service**

**Livraison, installation, nappage tables (1nappes pour 10 pers et nappe buffet), vaisselles.**

#### **ENTRÉE (1 au choix)**

Tartare en duo de saumon à l'huile d'olive et au citron

Assortiment de crudités de saison

Tarte fine de tomate et courgette sur lit de salade de saison

#### **PLAT CHAUD (1 au choix)**

Blanquette de veau

Gourmandin de poulet aux champignons forestier sur son canapé

Pavé de colin en croute de butternuts et châtaignes

#### **ACCOMPAGNEMENTS (1 au choix)**

Gratin dauphinois

Riz parfumé

Légumes du marché

#### **FROMAGE**

Assiette 3 fromages sur lit de verdure

Pain, et condiments

#### **DESSERT (1 au choix)**

##### **Individuel**

Croquant chocolat prestige

Baccara croustillant caramel

Refllet fruits rouges

##### **Desserts collectifs**

Gâteau d'anniversaire ou entremets

Farandole de dessert (8 pièces) (suppl. 8€)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl. 10 €)

##### **Café**

##### **LES PLUS**

###### **Boissons:**

- Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.

Champagne 38€ TTC la bouteilles

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un réajustement du devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement.

## **MENU TENUE DE SOIRÉE – 85 € TTC**

### **COCKTAIL (8 pièces/pers)**

Assortiment de canapés, Assortiment de verrines, Assortiment de cuillères, Assortiment de tapas, Assortiment de bouchés chaudes

### **ENTREES FROIDES (1 au choix)**

Assiette périgourdine et son foie gras, magret, œuf de caille poêlée, gésier.

Médailles de foie gras de canard du Gers confiture de prunes et ses toasts de pain d'épices

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème verte et son vinaigre balsamique (: Noix de St Jacques marinées aux fines herbes sur une crème de pois à la menthe fraîche)

Truite fumé maison au fenouil et cumin et ses croutons aillés, roquette, noix et tomate cerises

Salade de noix de saint jacques crevettes et sa sauce à la mangue

Salade végétarienne (salade, tomate, concombre, burrata, mini poivrons confit, noix)

### **ENTREES CHAUDES (1 au choix)**

Cocotte lutée de Saint-Jacques dans sa sauce crémé au vin blanc

Cassolette d'écrevisses sauce Nantua dans son feuilletage pur beurre

Crumble de caviar d'aubergines au grana-padano (fromage italien) et mimolette

Cassolette de volaille dans sa crème au foie gras, morilles porto rouge et cognac

Croustillant de chèvre chaud et filet de miel dans son nid de kadaïf sur sa salade du jardin (végétarien)

Soufflé de Saint jacques dans sa pâte au beurre et sa sauce crustacé au beurre blanc

Crumble d'aubergine au grana-padano et mimolette (végétarien)

### **PLATS CHAUDS (1 au choix)**

Florentine de veau aux légumes et aux champignons des bois à la crème de cèpes.

Pavé de bar en écaillés de pommes de terre sauté et sa sauce au beurre blanc

Origami de cabillaud, saint jacques et écrevisses dans sa sauce au porto blanc et julienne de courgettes

Carré d'agneau à la française et son jus de thym

Filet de boeuf en brioche, sauce du moment

Magret de canard et sa réduction d'oignon à la confiture du jardin

Steak de boulgour, lentilles corail, épinards et carottes (végétarien)

Tajine de légumes au miel aux épices douces (végétarien)

### **ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)**

Gratin dauphinois

Polenta crémeuse aux petits légumes

Purée de vitelotte aux éclats d'amande

Gratin de panais, pommes de terre à la crème de cèpes et cantal

Gratin de cardon, pommes de terre et butternuts à la crème d'emmental et mozzarella

Etuvée de légumes d'antan

Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)

Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux

Millefeuille de légumes à l'huile d'olive (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

Ravioles aux champignons et sa sauce du moment

### **FROMAGE**

Assiette 3 de fromages sur lit de salade du jardin, tomates cerise et noix

### **DESSERT Individuel (1 au choix)**

Rubis fruits rouge sur sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

Dôme mangue et son coeur ananas et mousse de passion mangue et citron sur son biscuit craquant au chocolat blanc sur son coulis exotique

Impérial chocolat mandarine et sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

Sphère chocolat croquant et mousse chocolat noir à la fleur de sel et son coeur coulant chocolat noir aux épices et spéculos sur son biscuit cacao et sa crème fouetté chocolat

Cube de chocolat enrobé de son glaçage chocolat et son cœur croustillant d'amandes sur fine meringue au chocolat sur son coulis de framboise et framboise fraîche

Cabosse chocolat cœur caramel noisette sur son coulis de framboise

Luxe aux éclats de noisettes sur sa mousse chocolat blanc aux cœur praliné et caramel beurre salé et sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

**Collectif** : Farandole de dessert **ou** Pièce montée et entremets sur support déco ou cascadin d'entremets

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un réajustement du devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement.

## **MENU TENUE DE SOIREE – 110 € TTC tout inclus hors service**

**Livraison, installation, nappage tables (1nappes pour 10 pers et nappes buffet), vaisselle.**

### **COCKTAIL (12 pièces/pers)**

Assortiment de canapés, Assortiment de cuillères et cassolettes, Assortiment de tapas

Assortiment de bouchés chaudes

Atelier (foie gras poêlé ou Saint-Jacques ou accras de morue) (Plus de 30 personnes)

### **ENTREES FROIDES (1 au choix)**

Assiette périgourdine et son foie gras, magret, œuf de caille poêlée, gésier.

Médailles de foie gras de canard du Gers confiture de prunes et ses toasts de pain d'épices

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème verte et son vinaigre balsamique (Noix de St Jacques marinées aux fines herbes sur une crème de pois à la menthe fraîche)

Truite fumé maison au fenouil et cumin et ses croutons aillés, roquette, noix et tomate cerises

Salade de noix de saint jacques crevettes et sa sauce à la mangue

Salade végétarienne (salade, tomate, concombre, burrata, mini poivrons confit, noix)

### **ENTREES CHAUDES (1 au choix)**

Cocotte lutée de Saint-Jacques dans sa sauce crémeuse au vin blanc

Cassolette d'écrevisses sauce Nantua dans son feuilletage pur beurre

Crumble de caviar d'aubergines au grana-padano (fromage italien) et mimolette

Cassolette de volaille dans sa crème au foie gras, morilles porto rouge et cognac

Croustillant de chèvre chaud et filet de miel dans son nid de kadaïf sur sa salade du jardin (végétarien)

Soufflé de Saint jacques dans sa pâte au beurre et sa sauce crustacé au beurre blanc

Crumble d'aubergine au grana-padano et mimolette (végétarien)

### ***Trou Normand dans son sorbet***

### **PLATS CHAUDS (1 au choix)**

Florentine de veau aux légumes et aux champignons des bois à la crème de cèpes.

Pavé de bar en écailles de pommes de terre sauté et sa sauce au beurre blanc

Origami de cabillaud, saint jacques et écrevisses dans sa sauce au porto blanc et julienne de courgettes

Carré d'agneau à la française et son jus de thym

Filet de bœuf en brioche, sauce du moment

Magret de canard et sa réduction d'oignon à la confiture du jardin

Steak de bœuf, lentilles corail, épinards et carottes (végétarien)

Tajine de légumes aux miel aux épices douces (végétarien)

### **ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)**

Gratin dauphinois

Polenta crémeuse aux petits légumes

Purée de vitelotte aux éclats d'amande

Gratin de panais, pommes de terre à la crème de cèpes et cantal

Gratin de cardon, pommes de terre et butternuts à la crème d'emmental et mozzarella

Etuvée de légumes d'antan

Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)

Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux

Millefeuille de légumes à l'huile d'olive (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

Ravioles aux champignons et sa sauce du moment

### **FROMAGE (1 au choix)**

Assiette 3 fromages sur lit de verdure

Pain, et condiments

## **DESSERT (1 au choix)**

### **Individuel**

Rubis fruits rouge sur sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

Dôme mangue et son coeur ananas et mousse de passion mangue et citron yuzu sur son biscuit craquant au chocolat blanc sur son coulis exotique

Impérial chocolat mandarine et sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

Sphère chocolat croquant et mousse chocolat noir à la fleur de sel et son coeur coulant chocolat noir aux épices et spéculos sur son biscuit cacao et sa crème fouetté chocolat

Cube de chocolat enrobé de son glaçage chocolat et son cœur croustillant d'amandes sur fine meringue au chocolat sur son coulis de framboise et framboise fraîche

Cabosse chocolat cœur caramel noisette sur son coulis de framboise

Luxe aux éclats de noisettes sur sa mousse chocolat blanc aux cœur praliné et caramel beurre salé et sa crème fouettée à la vanille de **Collectif**

Farandole de dessert

Pièce montée et entremets sur support déco

Wedding Cake (suppl. selon décor)

### **Café**

## **LES PLUS**

### **Boissons:**

- Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.
- Champagne 8 € TTC par personne : pour 1 bouteille / 5 personnes



## Traiteur et Organisateur d'événements

42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'Aillierie

Tel : 06 61 61 93 64

E-mail : [contact@midi-quart.com](mailto:contact@midi-quart.com)

### MENU DELICE DES GOURMETS – 42 € TTC

#### ENTRÉE (1 au choix)

Opéra de Saumon, Fèves de Soja et Mascarpone sur son pain de mie malté  
Magret de canard fumé maison sur son mesclun de salade, noix et tomate cerises  
Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois à la menthe et son vinaigre balsamique  
Médailon de foie gras et sa confiture de prunes  
Salade végétarienne (salade, tomate, concombre, burrata, mini poivrons confit, noix)

#### PLAT CHAUD (1 au choix)

Suprême de pintadeau farci aux pommes poêlées et sa sauce champignons  
Curry de cabillaud et gambas au lait de coco et haricots plats  
Filet de colin d'Alaska en croute de butternuts et châtaignes sur sa sauce citronnée.  
Paleron de veau fondant aux champignons des bois  
Gigolette de canard farcie à la Gascogne (dinde, bœuf, pruneaux, pistache et armagnac)  
Steak de boulgour, lentilles corail, épinards et carottes (végétarien)  
Tajine de légumes aux miel aux épices douces (végétarien)

#### ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

Gratin dauphinois  
Polenta crémeuse aux petits légumes  
Gratin de panais, pommes de terre à la crème de cèpes et cantal  
Fondant de vitelotte sous son concassé d'amande  
Gratin de cardon, pommes de terre et butternuts à la crème d'emmental et mozzarella  
Etuvée de légumes d'antan  
Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)  
Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux  
Millefeuille de légumes à l'huile d'olives (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

#### FROMAGE

Assiette 3 de fromages sur lit de salades du jardin, noix et tomates cerise.

#### DESSERT (1 au choix)

##### Individuel

-Rubis fruits rouges et fromage blanc sur son biscuit financier  
-Impérial chocolat mandarine et sa crème fouettée vanillée  
-Carré de mousse chocolat, cœur croustillant feuillantine amandes sur fine meringue au chocolat et son glaçage chocolat.  
-Luxure aux éclat de noisettes sur sa mousse chocolat blanc aux cœur praliné et caramel beurre salé.  
-Palet chocolat au cœur fruits rouges sur son biscuit crumble sur son coulis de framboises

##### Collectif

Cascade d'entremets  
Farandole de desserts (suppl. 5€)  
Pièce montée et entremets sur support déco (suppl. 2€)

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un réajustement du devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement.



## Traiteur et Organisateur d'événements

42 ZA des Coudriers 95650 Boissy l'Aillerie

Tel : 06 61 61 93 64

E-mail : [contact@midi-quart.com](mailto:contact@midi-quart.com)

### **MENU DÉLICE DES GOURMETS - 72€ TTC tout inclus hors service**

**Livraison, installation, nappage tables (1nappes pour 10 pers et nappe buffet), vaisselles.**

#### **COCKTAIL (8 pièces / pers)**

Assortiment de canapés,

Assortiment de cuillères. Assortiment de tapas

Assortiment de bouchés chaude

Atelier (foie gras poêlé ou Saint-Jacques ou accras de morue) (Plus de 50 personnes)

#### **ENTRÉE (1 au choix)**

Opéra de Saumon, Fèves de Soja et Mascarpone sur son pain de mie malté

Magret de canard fumé maison sur son mesclun de salade, noix et tomate cerises

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois à la menthe et son vinaigre balsamique

Médaille de foie gras et sa confiture de prunes

Salade végétarienne (salade, tomate, concombre, burrata, mini poivrons confit, noix)

#### **PLAT CHAUD (1 au choix)**

Suprême de pintadeau farci aux pommes poêlées et sa sauce champignons

Curry de cabillaud et gambas au lait de coco et haricots plats

Filet de colin d'Alaska en croute de butternuts et châtaignes sur sa sauce citronnée.

Paleron de veau fondant aux champignons des bois

Gigolette de canard farcie à la Gascogne (dinde, bœuf, pruneaux, pistache et armagnac)

Steak de boulgour, lentilles corail, épinards et carottes (végétarien)

Tajine de légumes au miel aux épices douces (végétarien)

#### **ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)**

Gratin dauphinois

Polenta crémeuse aux petits légumes

Gratin de panais, pommes de terre à la crème de cèpes et cantal

Fondant de vitelotte sous son concassé d'amande

Gratin de panais, pommes de terre à la crème de cèpes et cantal

Gratin de cardon, pommes de terre et butternuts à la crème d'emmental et mozzarella

Etuvée de légumes d'antan

Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)

Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux

Millefeuille de légumes à l'huile d'olives (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

#### **FROMAGE**

Assiette 3 de fromages sur lit de salades du jardin, noix et tomates cerise.

Pain et condiments

#### **DESSERT Individuel (1 au choix)**

-Rubis fruits rouges et fromage blanc sur son biscuit financier

-Impérial chocolat mandarine et sa crème fouettée vanillée

-Carré de mousse chocolat, cœur croustillant feuillantine amandes sur fine meringue au chocolat et son glaçage chocolat.

-Luxure aux éclat de noisettes sur sa mousse chocolat blanc aux cœur praliné et caramel beurre salé.

-Palet chocolat au cœur fruits rouges sur son biscuit crumble sur son coulis de framboises

#### **Collectif**

Cascade d'entremets ou Farandole de desserts (suppl. 5€)

ou Pièce montée et entremets sur support déco (suppl. 3€)

#### **CAFE**

#### **LES PLUS**

Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.

Champagne 7 € TTC par personne : pour 1 bouteille / 5 personnes

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un réajustement de devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement.

## MENUS CAPRICES ET PRIVILÈGES - 48 € TTC

### ENTRÉES FROIDES (1 au choix)

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois à la menthe et son vinaigre balsamique

Salade du jardin et son magret de canard fumé au cumin et au fenouils, foie gras à la muscade et ces cerneaux de noix

Opéra de saumon fumé sur sa crème mascarpone aux fines herbes et rillettes de saumon

Foie gras de canard maison, toasts grillés et sa confiture du moment

Salade végétarienne (salade, tomate, concombre, burrata, mini poivrons confit, noix)

### ENTRÉES CHAUDES (1 au choix)

Cassolette de crevettes, de rougets, de Saint-Jacques aux petits légumes et à la bisque de homard

Tourtine de ris de veau et foie gras sauce aillé et persillés sur sa salade du jardin

Cassolette de St Jacques sur sa fondue de poireaux et au vin blanc et sa sauce crémée au champagne

Tourtine d'escargots et champignon à la crème d'épinard sur sa salade du jardin

Croustillant de chèvre chaud et filet de miel dans son nid de kadaïf sur sa salade du jardin  
(végétarien)

Soufflé de Saint jacques dans sa pâte au beurre et sa sauce crustacé au beurre blanc

Crumble d'aubergine au grana-padano et mimolette (végétarien)

### PLATS CHAUDS (1 au choix)

Paleron de veau fondant aux champignons des bois

Filet de boeuf en brioche et sont jus du moment

Suprême de pintade fermière farcie aux pommes poêlées

Curry de cabillaud et gambas au lait de coco et petits légumes

Queues de gambas grillées dans sa sauce aillé et citronnée.

Steak de boulgour, lentilles corail, épinards et carottes (végétarien)

Taine de légumes au miel aux épices douces (végétarien)

### ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)

Gratin dauphinois

Gratin de panais, pommes de terre à la crème de cèpes et cantal

Polenta crémeuse aux petits légumes

Purée de vitelotte aux éclats d'amande

Gratin de cardon, pommes de terre et butternut à la crème d'emmental et mozzarella

Etuvée de légumes d'antan

Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)

Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux

Millefeuille de légumes à l'huile d'olive (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

### FROMAGE

Assiette 3 de fromages sur lit de salade du jardin, tomates cerise et noix



## **DESSERT (1 au choix)**

### **Individuel**

Rubis fruits rouge sur sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

Dôme mangue et son coeur ananas et mousse de passion mangue et citron yuzu sur son biscuit craquant au chocolat blanc sur son coulis exotique

Impérial chocolat mandarine et sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

Sphère chocolat croquant et mousse chocolat noir à la fleur de sel et son coeur coulant chocolat noir aux épices et spéculos sur son biscuit cacao et sa crème fouetté chocolat

Cube de chocolat enrobé de son glaçage chocolat et son cœur croustillant d'amandes sur fine meringue au chocolat sur son coulis de framboises

Cabosse chocolat cœur caramel noisette sur son coulis de framboise

Luxure aux éclats de noisettes sur sa mousse chocolat blanc aux cœur praliné et caramel beurre salé et sa crème fouettée à la vanille

### **Collectif**

Farandole de desserts (suppl. 5€)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl. 2€)

Wedding Cake (suppl. 2€ + suppl. selon décor)

## **MENUS CAPRICES ET PRIVILÈGES - 78€ TTC tout inclus hors service**

**Livraison, installation, nappage tables (1nappes pour 10 pers et nappe buffet), vaisselles.**

### **COCKTAIL (10 pièces / pers)**

Assortiment de canapés,

Assortiment de cuillères

Assortiment de tapas

Assortiment de bouchés chaudes

Atelier (foie gras poêlé ou Saint-Jacques ou accras de morue) (Plus de 30 personnes)

### **ENTRÉES FROIDES (1 au choix)**

Tartare de Saint-Jacques sur sa crème de pois à la menthe et son vinaigre balsamique

Salade du jardin et son magret de canard fumé au cumin et au fenouils, foie gras à la muscade et ces cerneaux de noix

Opéra de saumon fumé sur sa crème mascarpone aux fines herbes et rillettes de saumon

Foie gras de canard maison, toasts grillés et sa confiture du moment

Salade végétarienne (salade, tomate, concombre, burrata, mini poivrons confit, noix)

### **ENTRÉES CHAUDES (1 au choix)**

Cassolette de crevettes, de rougets, de Saint-Jacques aux petits légumes et à la bisque de homard

Tourtine de ris de veau et foie gras sauce aillé et persillés sur sa salade du jardin

Cassolette de St Jacques sur sa fondue de poireaux et au vin blanc et sa sauce crémée au champagne

Tourtine d'escargots et champignon à la crème d'épinard sur sa salade du jardin

Croustillant de chèvre chaud et filet de miel dans son nid de kadaïf sur sa salade du jardin (végétarien)

Soufflé de Saint jacques dans sa pâte au beurre et sa sauce crustacé au beurre blanc

Crumble d'aubergine au grana-padano et mimolette (végétarien)

### **PLATS CHAUDS (1 au choix)**

Paleron de veau fondant aux champignons des bois

Filet de boeuf en brioche et sont jus du moment

Suprême de pintade fermière farcie aux pommes poêlées

Curry de cabillaud et gambas au lait de coco et petits légumes

Queues de gambas grillées dans sa sauce aillé et citronnée.

Steak de boulgour, lentilles corail, épinards et carottes (végétarien)

Tajine de légumes au miel aux épices douces (végétarien)

### **ACCOMPAGNEMENTS (2 au choix)**

Gratin dauphinois

Polenta crémeuse aux petits légumes

Purée de vitelotte aux éclats d'amande

Gratin de panais, pommes de terre à la crème de cèpes et cantal

Gratin de cardon, pommes de terre et butternut à la crème d'emmental et mozzarella

Etuvée de légumes d'antan

Bouquet de petits légumes croquant (tagliatelles de carotte, fèves de soja, brocoli, lamelle de courgettes)

Tarte fine de carottes sur sa fondue de poireaux

Millefeuille de légumes à l'huile d'olive (rondelles d'aubergine, courgettes grillées, tomates et oignons)

### **FROMAGE**

Assiette 3 de fromages sur lit de salade du jardin, tomates cerise et noix

Pain, et les condiments pour tout le menu

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un 1 réajustement du devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement.

## **DESSERT (1 au choix)**

### **Individuel**

Rubis fruits rouge sur sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

Dôme mangue et son coeur ananas et mousse de passion mangue et citron yuzu sur son biscuit craquant au chocolat blanc sur son coulis exotique

Impérial chocolat mandarine et sa crème fouettée à la vanille de Madagascar

Sphère chocolat croquant et mousse chocolat noir à la fleur de sel et son coeur coulant chocolat noir aux épices et spéculos sur son biscuit cacao et sa crème fouetté chocolat

Cube de chocolat enrobé de son glaçage chocolat et son cœur croustillant d'amandes sur fine meringue au chocolat sur son coulis de framboise et framboise fraîche

Cabosse chocolat cœur caramel noisette sur son coulis de framboise

Luxe aux éclats de noisettes sur sa mousse chocolat blanc aux cœur praliné et caramel beurre salé et sa crème fouettée à la vanille de

### **Collectif**

Farandole de desserts (suppl. 5€)

Pièce montée et entremets sur support déco (suppl. 3€)

### **Café**

.

## **LES PLUS**

### **Boissons:**

- Sup 18 € TTC : Cocktail apéritif, vin rouge et rosé, soda et eaux minérale et pétillante.
- Champagne 7 € TTC par personne : pour 1 bouteille / 5 personnes

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un 2 réajustement du devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement.