



Menu Halal

Cocktail 10 pièces - Cocktail apéritif

Virgin Mojito et cocktail de fruit

Evian, coca-cola, Perrier, jus d'orange

Pièces cocktail

Banderille patate douce panée à la cacahuète et pastrami

Millefeuille de perles de poivrons

Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais

Mini blinis de saumon mariné

Macaron exotique aux noix de pétoncle épicées

Banderille de crevettes aux sésames, tomate et basilic frais

Fraîcheurs

Pincette de gambas et feuille de menthe

Wrap de pastrami

Cuillères

Duxelles de champignon, filet de poulet pané

Tartare de Saint-Jacques citronné aux herbes fraîches

Verrines

Tzatziki crémeux au saumon fumé et tarama

Compotée de courgette, crème de parmesan, tartare de tomate mondée

Superposé de purée d'avocat et cocktail de crevettes

Tartare de saumon frais aux dés de concombre

Navettes

Rillettes de thon au croquant de condiments

Saumon fumé, graines de pavot, feuilles de mâche

Animation culinaire

Brochette de Saint-Jacques et crevettes

Brochette de volaille type yakitori

Menu Halal

Entrée

Mi-cuit de foie gras au confit de figue et oignon

OU

Tatin de légumes aux noix de Saint-Jacques safranées vierge d'agrumes

OU

Tartare de Saint-Jacques citronné, crème de pois à la menthe vierge d'agrumes

Plat

Moelleux de bœuf au jus corsé, pomme de terre ratte, flan de champignon tomate grappe

OU

Enroulé de volaille farci aux champignons sauce morille, gratin dauphinois, poêlée de champignons, tomate grappe

OU

Dos de saumon rôti sauce coriandre, riz au légume confit, mille-feuille de légume, tomate grappe

Fromage

Assiette de trois fromages : Brie de Meaux, reblochon et chèvre Sainte Maure, mesclun de salade et noix

Dessert

Framboisier et 3 chocolats décorés avec l'inscription de votre choix

Pièce-montée en 200 choux ou 300 macarons

Boissons servies à discrétion

Evian et Badoit, coca-cola et oasis, café thermos, thé et infusion