



## Le Menu Prestige

**Le Cocktail Autour du Monde (tous les buffets inclus)**

**Les Assortiments de mise en Bouche**

4 pièces par personne :

Canapés, Verrines, Cuillères.....

Corbeille de légumes de saison

\*\*\*\*

Le Buffet Mini Panini (animation)

Mini-panini Grillé à la Minute

Charcuterie, Saumon, Poulet et Fines herbes

Le Buffet Norvégien (animation)

Le Tartare de Poissons et ses croutons

Le Tarama, Les Œufs de saumon accompagnés de Mini-blinis Chauds

Le Trio de saumon mariné découpé à la minute (mariné à l'aneth, au fenouil, à l'orange)

Le Buffet Asiatique (animation)

Mini aumônière aux fruits de mer, crevettes en chemise de pomme de terre, croustillants de légumes, bouchées de la mer, mini nems

L'animation de la mer

Coquilles saint jacques et gambas à la plancha

Fondue de poireaux

Le Buffet Brochettes (animation)

Au Poulet marinés au soja

Au Saumon à la citronnelle

Au Canard au miel

# Suprême Traiteur

---

## Le Buffet Japonais (animation)

Sushis au saumon, au thon, à la dorade

Makis au saumon, au thon, à la dorade avec gingembre confit et raifort

## Le Buffet Foie Gras (animation)

Foie Gras frais flambé à l'alcool de figue, poêlé à la minute

Accompagné de petits pains spéciaux, confiture d'oignons, gros sel, poivre du moulin

## Le Buffet de Boissons :

Soupe champenoise, Sangria ou Punch

Jus orange, Coca Cola, Perrier

\*\*\*\*

## Le Menu

### Les Entrées froides

Le Délice de Foie Gras de Canard en Gelée et sa confiture de mangue

La déclinaison de saumons (mariné, tartare et fumé, tarama et œuf de saumon)

L'Assiette Scandinave (Saumon, Haddock et Flétan Fumé, Tarama et Œufs de Saumon)

La brochette de gambas, rémoulade de cèleri aux pommes granny, émulsion de mayonnaise

Ou

### Les Poissons

Le Soleil de Rougets sur sa Petite Niçoise

La Dariole de Sole au Velouté de Crustacés

Le Bar grillé au pastis sur lit de fenouil

Le Mixed grill de poissons sauce champagne

\*\*\*\*

## Le Trou Normand

Citron vert/vodka, Pomme verte/Calvados, Poire/Alcool de Poire

\*\*\*\*

# Suprême Traiteur

---

## Le Plat

Le suprême de volaille à la julienne de légumes, crème de morilles

Les Noisettes d'agneau rôties au miel et romarin

Le rôti de canard aux fruits rouges

Le Filet de Bœuf Façon Rossini

Le filet d'empereur au beurre de citron vert

\*\*\*\*

## Les Fromages

L'Arlequin de Salade aux Noix et ses Trois Fromages

\*\*\*\*

## Côté Sucré

La farandole des douceurs

Les Cascades de fruits frais

Le Panaché de mini glaces et sorbets

La Farandole de mignardises

La Cascade d'Entremets

Les Mini-mousses au chocolat, Les Verrines de Mousses de Fruits

Mini-crèmes brûlées Vanille

Les Mini-crêpes au Chocolat, Sucre et Marmelade, Les Mini-Gaufres

La Soupe de Fruits Frais à la Menthe Fraîche

\*\*\*\*

La Pièce Montée

Boissons (à discrétion) :

Eaux Plates et gazeuses

Vin Rouge, Vin Blanc