

Notre Atout

Prix :50,00€

Le vin d'honneur en buffet dînatoire (10 pièces/personne)

Mini blinis saumon fumé mascarpone

Ganache de foie gras sur pain d'épices

Navette briochée garnie

cassolette guacamole queue de crevette

Verrine de tartare de légumes

Cuillère de mise en bouche de cocktail de crevette

Diverses tapenades en Tartelette salée

Mini burger végétarien (houmous)

Cassolette de tartare de dorade & dés de mangue

Verrine de gaspacho

****

Les planchas terre & mer

Plancha mer avec petites seiches, queues de gambas décortiquées & noix de Saint-Jacques

Plancha terre avec émincés de merlan de bœuf, de filet de poulet, lamelles de kebab & magret de canard

Légumes avec courgette, poivron, aubergine & pain pochon

****

Le dîner

Mise en bouche en coupe

Filets de rouget marinés au citron vert sur brunoise de légumes

OU

Pause glacée (sorbet citron & muscat)

****

Vatou Traiteur

Un plat au choix

Tournedos de Magret de canard, sauce aux cèpes, pommes aux airelles & poêlée de légumes croquants

OU

Civet de biche, quartiers de pomme aux airelles & pommes de terre grenailles au sel de Guérande

OU

Suprême de Pintade farcie (duxelles), mini brochettes de tomates cerise & écrasé de pomme de terre

OU

Cassolette de noix de Saint-Jacques sur fondue de poireau & brochette de queues de gambas persillées

****

Les fromages

Buffet de fromages : roquefort , saint-Nectaire, chèvre, cantal, confiture & pain aux fruits

OU

À l'assiette : bleu, cantal, Saint- Nectaire,pélardon, confiture & pain aux fruits

****

Les buffets de desserts (les suggestions du pâtissier) :

Fontaine de champagne (boisson non fournie) & fontaine de glace (fusées étincelantes)

Profiteroles (2) en pyramide, fontaine de chocolat & salade de fruits

OU

Vacherin glacé sur support escalier & verrine de crème anglaise

OU

Fraisier ou framboisier sur support escalier & verrine de coulis framboise

****

L'après soirée

Café, thé & gourmandise

Open bar (forfait à étudier selon vos besoins)