

Formules apéro plancha terre mer / Antilles et espagnol + repas

3.FormuleCocktailavecApéroPlancha, EspagnolouAntillais+Plat,Fromage,Dessert

ApéroPlancha,EspagnolouAntillais

Assortiment de 6 amuses-bouches par personne

(selon saison)

toasts foie gras aux figues, toast saumon, mini tarte tomate, mini quiche, toast basque, breton, pruneaux poitrine, mini brochette melon pastèque, melon magret fumé, magret fumé abricot, moule escabèche

Assortiment de 3 verrines par personne

fraîcheur, brunoise de tomate crème de chèvre crumble de parmesan, brunoise de concombre crème d'aneth salpicon de saumon fumé, potagère

Trilogie de cocottes (chaud)

foie aux pommes, boudin aux pommes, poulet coco et fruits secs

Panier du jardinier agrémenté des sauces de la fromagère

Ateliers devant vos invités

Atelier plancha produit de la terre

: mini brochette de cœur de canard, mini

Atelier plancha produit de la mer

ThèmeAntilles

Ananas et mini brochettes sucré-salé

Assortiment de 6 amuses-bouches par personne

Assortiment de 3 verrines par personne

verrine des îles, verrine foie canard revisité façon créole, verrine à la crème d'avocat crabe et agrumes

Trilogie de cocottes (chaud)

carry de porc, rougail saucisse, curry de poulet banane ananas coco

Goût Saveur Passion

Atelier plancha

o Mini brochette porc ananas, mini brochette boudin antillais banane noix de coco, mini brochette de poulet au sucre

o Gambas croustillantes et sauce accras de morue

ThèmeEspagnol

Atelier jambon à la découpe

Assortiment de tapas, coquettas, patata bravas

œuf de caille jambon, lomo pimentos, etc.

Verrine

Plancha

o Mini chorizo, piment de padron, courgette, brochettes de légumes

o Calamars à l'espagnole, moule sauce basque, saint-jacques valencienne

Plat au choix

Duo de bœuf et de magret de canard sauce foie gras ou cèpes, gratin dauphinois et légumes maraîchers

Émincé de magret sauce aux cèpes, gratin dauphinois et brochette de légumes de saison

Pavé de bœuf sauce vigneronne, gratin dauphinois et brochette de légumes de saison

Pavé de veau sauce foie gras, gratin dauphinois et brochette de légumes de saiso

Suprême de volaille farci au foie gras, jus court, gratin dauphinois et brochette de légumes

Jambonnette de poulet farci aux langoustines, bisque de homard monté au beurre, gratin dauphinois et brochette de légumes de saison

Suprême de pintade farci au foie gras frais de canard, jus court, gratin dauphinois et brochette de légumes de saison

Jambon de porcelet au miel et épice, infusion de miel et épice, gratin dauphinois, brochette de légumes

Filet de canard au miel et citron, pomme anna et brochettes de légumes

Fromage

Brebis confiture de cerise noire salade

Ou plateaux de fromage de saison

Dessert

Goût Saveur Passion

Plaquette carte des pâtisseries (voir pièce jointe)

4.FormuleCocktail avec Apéro Plancha+Entrée+Plat,Fromage,Dessert

ApéroPlanchaouThèmeAntillais

Assortiment d'amuses-bouches et verrines

(selon saison et thème choisi)

(produits de la terre et de la mer selon le thème)

Animations plancha devant vos invités

Entréeauchoix

Duo de foie gras en terrine et foie gras frais aux raisins

Tatin de foie gras de canard aux pommes

Pavé d'esturgeon (de campet), sabayon de champagne aux doux épices du sud, petits légumes

Cocotte de lotte en bourride

Cocotte de sole et gambas, infusion de la mer, julienne de légumes

Salade landaise (salade, tomate, maïs, foie gras, asperge, magret séché, jambon, gésiers, carotte râpée, oignon)

Cocotte de saint-jacques et gambas, infusion de homard, julienne de légumes

Duo de truite et écrevisse, julienne de légumes sauce nantua

Platauchoix

Duo de bœuf et de magret de canard sauce foie gras ou cèpes, gratin dauphinois, légumes maraîchers

Émincé de magret sauce aux cèpes, gratin dauphinois, légumes maraîchers

Pavé de bœuf sauce vigneronne, gratin dauphinois, légumes maraîchers

Goût Saveur Passion

Pavé de veau sauce foie gras, gratin dauphinois, légumes maraîchers

Jambonnette de poulet farci aux langoustines, bisque de homard monté au beurre, garniture

Suprême de pintade farci au foie gras frais de canard, jus court, gratin dauphinois, brochette de légumes de saison

Suprême de chapon cèpes, pomme anna, légumes maraîchers

Fromage

Brebis confiture de cerise noire

Ou plateau de fromage de saison

Dessert

Plaquette carte des pâtisseries (voir pièce jointe)

Ou buffet de mignardises et macarons

Café et sadouceur

Variante :ApéroPlancha,AntillaisoùEspagnol

Entréeauchoix

Pavé de saumon, douce infusion de fruits de mer aux poivrons

Cassolette de saint-jacques au vin blanc

Parillada de la mer (saumon, saint-jacques, gambas, moules, coques, sole)

Trilogie de foie gras de canard (foie gras poêlé, terrine, sorbet foie gras)

Plat au choix

Tournedos Rossini (escalope de foie frais de canard), pomme anna, petits légumes croquants

Grenadin de veau sauce aux cèpes, pomme anna, légumes de saison

Filet d'agneau croûte d'herbes, jus court au thym, pomme anna, petits légumes croquants

Méli-mélo de légumes cuits bio de saison, infusion jardinière

Fromage

Fromage des Pyrénées, confiture de cerises sur lit de verdure

Ou plateau de fromage du moment

Goût Saveur Passion

Dessert

Plaquette carte des pâtisseries (voir pièce jointe)

Ou buffet de mignardises et macarons

Café et sa douceur