Cocktail de mariage

Prix :69,00€

Buffet froid

Verrine ceviche de thon, brunoise avocat pomme granny, crumble manchego

Verrine tartare de saumon, brunoise de mangue et grenade, oeuf de saumon

Assortiment de makis & californiens

Tartare de fraise, d'avocat et d'asperge, vinaigre de balsamique et de cidre

Toast de foie gras de canard au torchon, brioche maison, confiture figues et poire pochée

Roulade de courgette, chèvre frais de saint jean de cormies aux herbes

Animation plancha

Couteaux grillés à la plancha en persillade

Gambas grillée à la plancha flambé au pastis

Animation

Blinis de gravelax de saumon (découpe devant le client), crème wasabi

Découpe de jambon cru de pays 18 mois d'affinage

****

Buffet chaud

Toast de caille rôtie, foie gras de canard au torchon, compotée d'échalotes

Empanada épinard, chorizo et poivron confit

Mini burger du comptoir au morbier

****

Plat en cocktail (animation plancha)

Brochette de Saint-Jacques au chorizo grillée à la plancha

Brochette de magret de canard, abricot moelleux

Brochette de veau grillée à la plancha au pesto

****

Fromages

A l’assiette, au plateau, ou au buffet

****

Dessert

Croquant framboise spéculoos

Entremet aux chocolats feuillantine, biscuit pralin

Sablé crème diplomate à la verveine, fraises fraîches

Pièce montée

Choux 2 / pax