



plancha / braser

Prix :50,00€

Vin d'honneur :

9 pièces / personne : Assortiment de wraps, Club sandwich polaires à la truite, Tartelette courgette menthe, tartelette saumon basilic, Mini cheeseburger, Pics poulet Mojito, Assortiment de mini nems, Macaron chèvre thym et figues, Blinis ail et fines herbes crevettes,

Bar « Saveurs du sud »: Tapenade d'olives noires et vertes, caviar d'aubergines, houmous, olives vertes et noires

Le Buffet d'Entrées

Terrine de poisson

Moule en coquille avec rouille

Salade de poulpe

Gaspacho jaune (tomate jaune et poivron jaune)

Panna cotta de chèvre à la figue et au jambon de Bayonne

Plancha (200gr de viande et poisson)

Viande :

- Brochette de poulet mariné aux épices douces
- Roulé de mignon de porc farci mozzarella et basilic
- Brochette de canard aux pommes et thym frais

Poissons :

- Brochette terre / mer crevettes /
- poulet au curry
- Mini pavé de saumon mariné

Et ses sauces : crème citron / ciboulette, chantilly à la coriandre fraîche, barbecue

Garniture (200 gr/ personne):

Froide :

- Salade de haricot-vert magret fumé et cerneaux de noix,
- Salade de penne au pesto
- Salade de pomme de terre au fromage ail et fines herbes et aux lardons
- Wrap de crudités au yaourt

Chaude :

- Riz créole,
- Méli-mélo de légumes .

Plateaux de fromage sur ardoise :

Brie, Tomme, chèvre, Roquefort, camembert

Accompagnée d'une salade verte et huile d'olive

Buffet de dessert:

Mignardises (2/personnes)

Inclus Pièces montées (2 choux ou 2 macarons / personnes) ou Option wedding cake (3€ par personne)

Cheesecake

Atelier Mini crêpes Ou Fondue

Mini crêpes : Sucre, chocolat chaud, confitures

Ou

Fondue au Chocolat : Fraise Tagada, Chamallow, meringue, banane et 3 fruits de saison

Café & Thé

Boissons & divers

Eaux plates et gazeuses en verre

Tarifs par personne

L'Atelier de Nicolas

De 50 à 79 personnes : 60,00 euros

De 80 à 130 personnes : 55,00 euros

A partir de 130 personnes : 50,00 euros