



Buffet dînatoire

Prix :35,00€

A choisir livrés sur place sur la base de 6 pièces salés et 3 pièces sucrées
Les pièces cocktail salées sur la base de 6 pièces différentes (1 de chaque)

A base de poisson

Verrine tartare de saumon passion-mangue

Verrine de crevette papillon au saké, confit d'oignons

Verrine de crabe, mousse citron vert et agrumes

Bouchée nordique (Truite fumée, pain nordique et chantilly au GET 31)

Pic de saumon gravelax à la pistache bondée

Mini burger noir au saumon, tzatziki et sésame

Wrap de saumon fumé, aneth et menthe

Wrap fruits de dragon ou pitaya, chair de crabe, citron vert et gingembre

Sabayon à la crème de Saint-Jacques

A base de foie gras

Mille-feuille de foie gras avec son chutney figue ou mangue /passion

Cappuccino de foie gras, arôme truffe

Pic de bille foie gras au sésame sur pain d'épice

Mini burger foie gras et confit de figue

Crème brûlée au foie gras

A base de fromage

Verrine de tomate cerise et Buffala au pesto

Toast céréales, tartare de tomates et tofu

Brochette de mozzarella panée et tomates cerises confites

Brochette de bille de melon, fêta et brisure de coppa séchée

Cuillère haricots verts au pesto, brousse à l'huile de noix

Mini éclair roquefort, miel et brisure de noix

Panacotta chèvre frais, compotée de tomate et tuile au parmesan

Mini aumônière poire, chèvre et huile de sésame

A base de viande, poulet, jambon, oeufs

Verrine Serrano (jambon affiné, tomates séchées, pignons et chantilly moutarde à l'ancienne)

Verrine œufs brouillés et mouillettes de bacon à l'huile de truffe

Toast de caillettes, confit oignons rouges, arôme vin de pays

Cuillère de poulet épicé, chantilly curcuma

Carpaccio de bœuf, câpres et copeau de parmesan

Cuillère de magret séché et caviar d'aubergine

Mini club sandwich au poulet ou saumon

Mini croque-monsieur jambon / fromage

A base de légumes

Mini pain bagnat façon niçois

Panacotta poivrons et crumble d'olives noires

Verrine mexicaine de guacamole et chips de patate douce

Focaccia ail et basilic, quenelle de tapenade

Tartelette salée aux olives et goutte de poivrons rouges

Mini cornet de glace pesto – basilic – tomates

Panier de légumes frais de saison et anchoïade

Assiette de tapenade maison et croûtons

En version sucré/salé

Tatin de figues et pignons, chantilly à la noisette

Tatin feuilletée de pommes, noix et spéculos

Les Pins Traiteur

Mini cornet de glace pesto – basilic – tomates

En version buvable

Gaspacho de pastèque et melon

Gaspacho tomate, concombre, basilic

L'atelier culinaire

Toast de pain d'épice avec foie gras poêlé et chutney figue

Fajitas de bœuf épicé

Crevettes flambées au pastis sur pics brochettes

Cuisson plancha d'un poisson blanc à l'huile de câpres et citron vert

Mini hamburger viande

A choisir sur la base de 3 pièces livrées sur place

Les pièces cocktail sucrées 1 différente sur la base de 3 choix

A base de pâte

Tartelette citron meringuée

Tartelette tutti frutti

Tartelette aux chocolat éclat spéculoos

Tartelette aux fraises

Tartelette aux framboises

Tartelette à l'abricot

Tartelette aux noix de pécan et éclat noisettes

Mini éclair citron meringué

Mini éclair Nutella

A base de verrines

Verrine citron meringuée

Panacotta fruits rouges

Tiramisu mangue

Mousse chocolat blanc éclat pistache

Mousse chocolat au lait, éclat spéculoos

Crumble aux fruits rouges

Les variés sucrées

Rocher chocolat

Financier aux amandes

Moelleux chocolat

Brownie aux éclats noisettes

Fraisier, framboisier

Tarte aux pommes caramélisées

Mille feuille mascarpone et fruits

Brochette de 5 fruits frais

Smoothie aux fruits

Gâteau d'événement (nous consulter pour les tarifs)

Pièce montée traditionnelle ou en forme

Royal chocolat praliné

Wedding cake personnalisé

Options salées

L'animation culinaire 1H avec brasero – Barbecue au charbon de bois

Mini brochette de bœuf, tomate, herbes de Provence

Mini brochette de légumes marinés

Mini pérugines aux herbes

Mini brochette de volaille tandoori

Mini brochette de poisson blanc citronné

Les Pins Traiteur

Mini brochette de calamars grillés, parfumés au pastis

Tarif TTC à la personne : 12 euros