



Exemple Menu complet servi à l'assiette avec boissons

Prix :80,00€

Le Cocktail Apéritif - 10 pièces par personne

Makis de concombres, brousse de brebis, menthe

Assortiment de madeleines salées

Panna-cottas aux poivrons

Billes de melon, basilic et citron vert

Tataakis de bœuf laqués au soja

Gaspachos

Crème brûlée au chorizo

Cheesecakes de saumon fumé

Verrines caviar d'aubergines/poivrons confits

Cupcakes lardons/noix, crème au bleu d'Auvergne

Le Repas

1 Entrée au choix

Duo de la mer : ceviche de bar pastèque/melon/grenade et tartare de saint jacques/huile vanillée/gelée de pamplemousse

OU

Foie gras, confit de pétales de fleurs, toast brioché

1 Plat au choix

Filet de canard aux cerises, pommes de terre grenailles, poivrons farcis

OU

Cuisse de poulet rôti au thym, purée fine de pommes de terre à la truffe noire, crumble de légumes d'été

Le Traiteur Imaginaire

Fromage

Plateau de fromages

Dessert

Pièce Montée

OU

Buffet de 3 gâteaux

Cafés/ thés /infusions

Les Boissons

Champagne « brut tradition » sélectionné par notre caviste Choisivin

Vins blancs et rouges, proposition en fonction des choix des plats

Boissons non-alcoolisées à discrétion (thés glacés, citronnade, jus de fruits bio et local)