



## Le Mixte

### Apéritif « Classique » 10 pièces/ personne

Tomate cerises façon « Pomme d'amour »

Pic de saumon frais, en croûte de sésames torréfiés

Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon

Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais

Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache

Viande des grisons, mozzarella marinée aux piments d'Espelette

Crevette en dentelle de radis noir

Brochette de chaud froid de poulet au curry

Tapas de saumon algue Nori

Blini de tarama zeste d'orange confit

Navette aux deux saumons

\*\*\*

### Buffet d'entrées

#### Plateau de fruits de mer

Saumon en Bellevue

Langoustine

Crevette « bio » de Madagascar

Bulot

Mini cassolette de Saint-Jacques au basilic pourpre

#### Plateau du terroir

Terrine de foie gras « maison »

Effeillé de coppa

\*\*\*

## Plat à table

Emincé de canard aigre doux, basilic pourpre, purée de carotte au cumin & zeste d'orange

OU

Filet de bar rôti, mini ratatouille à l'essence d'estragon & flan de courgette au pistou

OU

Canon de veau, glace de shitaké, risotto aux minis asperges vertes, tuile de parmesan

OU

Brochette d'agneau de lait au safran, quinoas en mini tajine et légumes au carvi

\*\*\*

## Buffet fromage

Petit tour de France en 7 étapes (A.O.C.), chutney de cerises noires

\*\*\*

## Buffet dessert

Assortiment de pâtisseries sur présentoir (selon nos parfums du moment)

\*\*\*

Pain, boissons soft