Palais d'Orient

Apéritif « Classique » (10 pièces/personne)

Tomates cerises façon « Pomme d'Amour »

Pic de saumon frais, en croûte de sésame torréfié

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

Crevette en dentelle de radis noir

Brochette de chaud froid de poulet au curry

Wrap de saumon fumé algue Nori

Brochette de tomate mozzarella au basilic frais

Blini de tarama zeste d'orange confit

Navette de rillette au thon

***

Entrée froide

Pastilla de poulet en aumônière et sa salade d'herbes fraîches

OU

Terrine de Saint-Jacques maison, crème à l'essence d'estragon

OU

Quenelles de saumon frais à la ciboulette sur son coulis de poivron doux

OU

Cassolette de Saint-Jacques au basilic pourpre, légumes wok

OU

Brochette de gambas & son blinis de saumon frais, sauce au curry

***

Plat

Tajine d’agneau au potimarron & épices « Marrakech »

OU

Carré d’agneau en croûte d’herbes polenta fondant de légumes jus corsé

OU

Duo de brochettes (au choix : agneau, bœuf, poulet au pistil de safran, Kefta), semoule, légumes du soleil

OU

Pavé de veau, petits légumes croquants, purée de carotte au cumin aux zestes d’orange confit

OU

Souris d’agneau confit aux pruneaux, semoule légumes parfumés à la fleur d’oranger

***

Buffet dessert

Assortiment de pâtisseries sur présentoir

Cascade de fruits frais de saison