



Menu Evidence : Cocktail 17 pièces & Repas

Prix : 78,00€

Cocktail 17 pièces & repas :

Les variations (2 pièces par personne)

Fine pince de bœuf, homard & fondant de cébette

Burger d'effiloche de veau et tomates jaunes

Les tentations (3 pièces par personne)

Macaron de foie gras de canard & confiture de figues

Pétale de magret séché à la fleur de sel, framboise & gaufre aux céréales

Bretzel revisité de volaille caramélisée, coriandre et sauté asiatique

Les découvertes (2 pièces par personne)

Pain au sésame, chair de crabe au curry vert & œufs de brochet fumés

Financier au pesto de basilic, mozzarella & chiffonnade de bresaola

Les savoureuses (2 pièces par personne)

Sablé aux oignons, flétan fumé & piperade de poivrons rouges

Entremet de truite et cabillaud, sablé au fromage et pickles de légumes

Evidence Réception Traiteur

La pièce chaude (1 pièce par personne) | en passage

Mandu de vermicelles et légumes à la citronnelle (sauce soja)

Animations gourmandes préparées devant les convives (7 pièces par personne)

4 animations au choix | en deux temps

Véritables ravioles de royan à la crème de cépes

Poche de noix de st jacques et saumon aux saveurs asiatiques -

Découpe de travers de bœuf confit et jus glacé

Persillade de grenouilles, de sossees & coulis de poivrons rouges -

Foie gras poêlé à la fleur de sel et brioches

Animation street food (Coût supplémentaire)

Mini tacos de bœuf à la truffe

Brochette de volaille teriyaki

Burger de st jacques et écrevisse

Option barbe à papa de foie gras

Amuse-bouche (Au choix) :

Tronc de gambas royale & corse de citron vert, pain foccacia

Evidence Réception Traiteur

Demi-coque de macaron à la vanille, foie gras aux saveurs exotiques
Délice de thon mi-cuit marine, jeunes pousses d'épinard et craquant de gressins
Comme un ravioli betterave, cœur de saint jacques & cremeux aux saveurs de céleri
Déclinaison d'œufs de caille et magret fumé, siphon de champignon & toast grillé

Plat (Au choix) :

Cuisseau de veau cuit à basse température jus réduit au romarin (flambé au cognac devant les convives)

Suprême de pintadeau rôti & cremeux lié aux étrilles

Magret de canard marqué au caramel, gingembre et citron vert

Paleron de bœuf confit au vin rouge, jus court au tamarin

Filet de maigre aux algues et nage de verdurette

Pièce de veau braisée aux girolles, jus relevé aux jeunes baies

Pave d'agneau cuisine au beurre d'ail noir & sarriette, sauce acidulée

Filet de bœuf grillé à la fleur de sel, jus parfumé aux champignons de saison (Coût supplémentaire)

Risotto de céréales à la truffe, gambas royales & filet de rouget, coulis de homard (Coût supplémentaire)

Les accompagnements (2 au choix) :

Pommes grenailles à la fleur de sel

Assortiment de légumes de saison

Cremeux de polenta & petits légumes

Champignons forestiers prestiges

Gratin dauphinois à l'ancienne

Dariole de courgettes et poivrons

Riz blanc armenien aux amandes effilées

Tagliatelles de légumes

Plat servi avec deux accompagnements et une tomate grappe rôtie au thym

Gourmandises des pâturages (Au choix) :

Evidence Réception Traiteur

1/3 de saint marcellin affiné & fromage blanc à la crème
Sur plateau (cagette en bois), assortiment de quatre fromages :
Bleu d'auvergne, st nectaire, comté affiné & st félicien (coût supplémentaire)

Accompagnés de son pain aux noix

Féerie de douceurs

Présentation au buffet puis assiette gourmande servie à table

Finger au citron de Sicile et croustillant de chocolat blanc

Verrine aux fruits rouges et éclats de caramel

Sablés et domes crémeux aux chocolats

Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, raisin noir)

Pyramide de macarons servie avec le café au buffet

Mise à disposition d'une fontaine de champagne