



Menu Végétarien : Cocktail

15 pièces & Repas

Prix : 76,00€

8 pièces cocktail :

- Macaron à la truffe & vanille, éclats de fleur de sel
- Deux coupe de wraps aux jeunes pousses & shiitake grillés au sésame
- Moelleux au fromage, épices zaatar et chantilly de tomates rouges
- Le burger de maïs aux courgettes & champignons grillés à l'ail
- Nougat de chèvre aux petits légumes et pistaches torréfiées
- Cube de polenta au parmesan, betterave, roquette & légumes de saison
- Mini navette au beurre de truffe, ricotta & légumes confits
- Panini de pomme de terre ricotta & caviar de poivrons rouges

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

Le croque au comté affiné

Animations gourmandes préparées devant les convives (4 pièces par personne)

- Risotto aux deux asperges & champignons noirs au vin blanc
- Véritables ravioles de royan à la crème de cépes
- Declinaison de légumes grillés à la plancha, condiment de caviar tomate
- Gnocchis au parmesan & épinards frais
- Marmite de légumes maraicher & pesto de cresson

Le cocktail comprend :

- Eaux minérales plates & gazeuses (bouteilles en verre)
- Coca cola et jus de fruits
- Verrerie, serviettes cocktail, vasque nappage & décoration florale épuree des buffets

Evidence Réception Traiteur

L'entrée (Au choix) :

Burrata de chevre au pesto & chips de sarrasin grilleés, tomates noires et coulis de maïs
Brochette de légumes marineés & grilleés, smoothie de petits pois/anis

Le plat (Au choix) :

Galette végétale aux petits légumes grilleés, fleur de sel et fondue d'oignons
Croustillant de chevre frais au basilic, coulis de cresson relevé au piment d'espelette

Les accompagnements (2 au choix) :

Pommes grenailles à la fleur de sel
Assortiment de légumes de saison
Crêmeux 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) :

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)

Accompagné de son pain aux noix

Feuilleterie de douceurs (Au choix) :

Desserts menu Ambiance

Finger intense au chocolat noir et feuillantine
Verrine aux saveurs de spéculos, biscuit et compote de fruits rouges
Sablé et domme crème citron meringuée, zeste de citron vert
Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, raisin noir)

Desserts menu Evidence

Finger au citron de Sicile et croustillant de chocolat blanc
Verrine aux fruits rouges et éclats de caramel
Sablé et domme crème aux chocolats
Brochette de fruits frais de saison (ananas, kiwi, raisin noir)

Présentation au buffet puis assiette gourmande servie à table
Pyramide de macarons servie avec le café au buffet
Mise à disposition d'une fontaine de champagne