



Rembrandt

Prix :97,00€

Cocktail – 14 Variétés

Canapés

Strié de Bordeaux au foie gras et groseille

Mini moelleux aux olives et magret fumé

Mini crêpe de saumon fumé

Croustini de radis au beurre salé

Brochettes

Pipette de tomate mozzarella au pesto de roquette

Duo de radis noir, crevette et menthe verte

Roulé de viande des Grisons et comté

Navettes

Bagel de saumon fumé et concombre croquant

Cuillères Gourmandes

Château de Condé-Sainte-Libiaire

Litchis, foie gras, fruits secs et fleur de paprika

Pièces Chaudes

Pain pitta au bœuf et coriandre

Mini burger brioché au cheddar

Hot-dog revisité

Croque croustillant au saumon

Volaille façon yakitori

L'Apéritif Cocktail

10 pièces de canapés (parmi les 14 variétés ci-dessus)

Les Entrées (1 au choix)

Mille-feuille de pain à la tomate toasté, saumon fumé, mascarpone et ciboulette

Foie gras, fleur de sel, poivre du moulin, chutney de figues et pain brioché chocolaté

Nage de poisson et son bouillon légèrement corsé

Risotto crémeux safrané, brochette de Saint-Jacques, chips de chorizo

Les Plats Chauds (1 au choix)

Magret de canard à la griotte, polenta savoyarde crémeuse et pois gourmands

Château de Condé-Sainte-Libiaire

Dos de cabillaud, vinaigrette au jus de viande, tarte arlésienne aux tomates et fondue de poireaux

Grenadin de porc au miel et soja, wok de légumes et patate douce au cumin

Souris d'agneau, jus légèrement corsé, pomme de terre à l'essence de truffe

Le Fromage en Folie – Buffet

Brie de Meaux, Comté, Saint-Nectaire, Chèvre et Tomme de Savoie

Les Desserts

Pain, café et thé inclus

Inclus dans la prestation

Art de la table

Personnel de service

Équipe traiteur jusqu'à 1h00