Buffets et vins d'honneurs

Prix :1,00€

Buffet apéritif de mariage mis en place par nos soins.

Service des boissons compris, boissons non comprises.

10 pièces 15 € par personne : 5 bouchées classiques, 3 deluxes et 2 verrines.

15 pièces 23€ par personne : 7 bouchées classiques, 5 deluxes et 3 verrines.

À la carte : Bouchées classiques : 1. 10€/ pièce, Bouchées deluxe : 2 € pièce, Verrines : 3 €/ pièce

Classiques, quelques exemples

Navettes saveurs diverses (saumon, chorizo, thon), mini croque-monsieur,
Chouquettes diverse, pop cakes salés saumon/thon/olives, ptits wraps frais,
Mini pizzas ou mini quiches, pains surprise maison,
Mini charcuteries et autres du moment

****

Deluxes quelques exemples

Toast de saint jacques, de saumon fumés maison et sésame grillé, de tapenade
De forestière et magret de canards fumés maison, de crème d'avocats et
De queues de crevettes, de foie gras et de pommes caramélisées, de ganache
De foie gras et figue, de tapenade de poivrons rouge et involtinis de speck,
Navettes de poulet curry mille et une nuit, brochettes de gambas et tomates
Confites, assortiment de maki et californias saveurs variées et autres recettes

****

Verrines, quelques exemples

Verrine de tartare de trois poissons, verrine crémeuse de poivrons et chips
De lard, verrine de confit d'échalotes au madère et canard fumé, verrine de
Boeuf haché en tartare aux herbes, verrine de crémeux d'avocats à l'estragon
Et tartare de tomates confites, verrine de saumon mariné au yuzu et à l'huile
D'olive et son gressin au sésame, verrines de concombre en soupe à l'aneth et
Ses oeufs de saumons keta, et autres recettes

****

Personnaliser votre vin d'honneur

Atelier plancha

Brochettes de boeuf mariné, brochettes de crevettes flambées au whisky,
Brochettes de canard mariné au sésame, porc à la thaïlandaise,
2€80 par pièces à définir.

Atelier sushis

Préparation par un sushis man de rouleaux californias, maki et bigs rolls
En fonction de votre sélection. Prix à définir (environ 1€90 pièce.)

****

Buffet des îles

Acras de crevettes, acras de crabes faits sur place 2€ pièce,
Boudins antillais 2€ pièce,
Verrines d'achards de mangue vertes pimentées 1€80 pièce,
Achards de légumes au curcumas en verrines et son pain de mais grillé 2€ pièce