



Buffet Duchesse

Prix : 62,00€

Apéritif 15 pièces par personne

Assortiment de cuillères de porcelaine : guacamole & tomates confites, rouleaux jambon cru et fromage de chèvre frais, mini perle au thon, poivrons confits et fromage frais

Mini burger gourmand au bœuf cheddar, poulet curry, chèvre et bacon

Focaccia en bouché : jambon Serrano, mozzarella pesto, tartare de légumes, roquettes amande.

Fours salés : allumettes au fromage, choux à la béchamel, tartelettes aux légumes, feuilletées aux céréales, allumettes aux pavots, mini quiche lorraine

Bandérillas piqués : assortiment de condiments pimentés

Buffet froid

Fantaisie de légumes provençaux confits au parfum de lavande

Catalane d'artichaut mimosas aux asperges vertes

Perles marine en ceviche de thon frais au citron vert

Taboulé gourmand à la menthe, raisins, pois chiche, volaille fumée

Salade strasbourgeoise en rémoulade de pomme charlotte

Émincée de jambon Milhaud (sur pièce)

Rosette de Lyon (sur pièce)

Parfait de porcelet à la sarriette (sur pièce)

Marinière de fruits de mer, condiments et poivrons doux

Millefeuille de dorade et rascasse au piment d'Espelette

Spirale de saumon mariné au sel d'épice à l'aneth et fromage blanc

Savarin d'aiguillettes de canard aux fruits de saison

Cannelloni glacé à l'effeuillée de roquette aux copeaux de pecorino

Fromages

L'ardoise de fromages de nos provinces, et mesclun

Desserts

Cascade de fruits de saison et Gâteaux de soirée : 2 pièces par personne

OU

Pièce montée à thème : 2 choux ou entremet à étages ou 2 macarons par personne

Boissons du repas à discrétion

Eau Plate

Café

Champagne fourni par client et boissons d'apéritif