



Menu traiteur La Ferme Lodan

Prix :60,00€

Cocktail - Le chaud

Gougères au comté

Accras de poisson local aux herbes et citron vert - sauce sweet chili

Mini croque truffe (volaille)

Focaccia maison ail et thym frais, chiffonnade de jambon cru et parmesan

Verrine - velouté d'asperge, saucisse aux oignons de Roscoff

Verrine - crevette marinée grillée épicée, avocat

Cocktail - Le Froid

Pain au levain toasté et tartare d'algues (au choix : nature, poivron ou citron)

Pain de campagne toasté, foie gras et chutney maison aux oignons de Roscoff

Blinis maison, tartare de poisson du moment, avocat

Verrine - caviar d'aubergine maison, tomates au basilic, chèvre frais

Verrine - gaspacho de tomates, bruschetta croustillante à l'ail

Verrine - velouté de petit-pois, basilic et burrata crémeuse

Cocktail - Le Buffet

Gressins artisanaux italiens

Légumes crus de saison

Hummus, caviar d'aubergine, tzatziki, tapenade

Assortiment de charcuteries et fromages

Olives marinées au citron et au thym

Repas - Buffet

Tataki de filet de boeuf, pesto, parmesan, pignons

Cochon confit aux saveurs asiatique

Salade de Quinoa, grenade, tomates cerises, amandes grillées

Salade de risoni, petit-pois, menthe, ricotta, pignons

Salade Caprese, tomates cerises, billes de mozzarella, vanille, fraises, basilic

Burrata d'Amore (60g/personne), basilic, câpres, réduction de balsamique, tomates

Camembert rôti à l'huile d'olive et au romarin et ses toasts à l'ail

Légumes de saison rôtis, huile de basilic

Crumble de légumes de saison confits, feta et romarin

Chou fleur rôti, sauce au yaourt citronnée

Gratin dauphinois à la crème de truffe

Patates douces confites au thym, ricotta fouettée

Ceviche de dorade, mangue, oignon pickles, herbes fraîches

Crevettes sautées, marinées au gingembre, zestes de citron et herbes fraîches (3 pièces/personnes) et légumes croquants

Gravelax de saumon, aneth et baies roses ou agrumes, ou cumin/coriandre

Les stations

Les Huitres n°3, vinaigre à l'échalotte, citron (3 pièces par personne - à partir de 30 personnes)

Pâtes à la crème de truffe préparées dans une meule de grana padano (option truffe fraîche râpée en supplément)

Risotto aux champignons et crème de truffe préparé dans une meule de grana padano (option truffe fraîche râpée en supplément)

Entrecôte rôtie de race Angus ou black Angus et ses sauces

La plancha

Emincé de volaille citron-coriandre

Brochettes de poulet à la bière et au miel

Boeuf à la provençale

Brochette de porc à la thaï

Kefta herbes et épices

Côtelettes d'agneau au miel et romarin

Brochette de courgettes et halloumi

Crevettes marinées à la citronnelle

Poisson de mon pêcheur (selon arrivage)

Homard snacké (selon arrivage)

Les desserts

Verrine de mousse au chocolat et ses copeaux

Verrine de fruits frais

Cookies fondants

Verrine de Tiramisu

Mini tartelette au citron et verveine

Verrine de pommes caramélisées, sablé breton

Le brunch

Buffet de pain BIO de chez Canevet

Confitures, pâte à tartiner, miel, caramel au beurre salé

Panettone de Brogliano (Italie)

Viennoiseries de chez Canevet

Kouign Aman de chez Canevet

Fruits frais tranchés

Cookies fondants

Assortiment de charcuteries

Assortiment de fromages

Animation gaufres sucrées et ses toppings

Animation Pancakes sucrées et ses toppings

Focaccias (3 sortes - 3 pièces)

Coquillettes, jambon, crème de truffe, comté

Vous pouvez tout à fait choisir des suggestions du buffet pour votre brunch.