

Les formules buffets

Prix :22,00€

Le Buffet Campagnard : 5 éléments au choix 22€/pers HT (hors dessert)

Salade fraîcheur: (Tomate, coeur d'artichaut, maïs, concombre ,haricots rouges, poivrons 3 couleurs, coriandre)

Taboulé libanais boulgour et herbes fraîches

Salade de pomme de terre terroir lardons glacés au vinaigre balsamique et échalotes

Mousseline de saumon

Suprême de volaille moelleux mariné et grillé aux épices cajuns

Filet mignon de porc en croûte d'herbes fraîches

Pièce de boeuf parfumée au caramel de soja finement tranché

Tournedos de lieu jaune au chorizo et piment d'Espelette

****

Le Buffet Italien : 5 éléments au choix 25€/pers HT (hors dessert)

Salade de pâtes à l'italienne au pesto vert et vinaigrette balsamique

Roulades de jambon de pays et mozzarella méditerranéennes

Feuillantine de tomates, aubergines et artichauts poivrade façon antipasti

Pressée de tomates mozzarella et basilic

Salade d'oeufs pochés et légumes grillés, pignons de pin torifiés

Lichettes de pain de campagne, compotée de fruits acidulés et jambon cru

Carpaccio de saumon mariné gravelax

Filet de poulet, attendri à la crème de mascarpone, parmesan frais, tomates confites et basilic

Saumon rôti en coque de mozzarella et pistou au basilic et parmesan

Mille-feuille de poisson blanc à l'italienne (Courgette, aubergine, tomate confite et mozzarella)

****

48 Heures Traiteur

Le Buffet chics : 5 éléments au choix 28€/pers HT (hors dessert)

Salade piémontaise revisitée

Salade de courgettes poêlées à la menthe fraîche

Salade de calamars, légumes croquants au vinaigre balsamique blanc

Salade de haricots verts et noix de pétoncles pochés lait de coco

Mosaïque de volaille et escargots aux petits légumes

Saumon mariné sur blinis de pommes de terre, maïs et chantilly de raifort et gingembre

Pommes de terre safranées à la crème de chèvre frais et ciboulette.

Magret de canard aux châtaignes et raisin frais

Brochette de volaille aux abricot moelleux

Filet de dorade au poivre rose, sauce vierge à la coriandre et oignons nouveaux

Cabillaud poché en coque de chou vert, vinaigrette d'agrumes à huile de noix

****

Le Buffet Gastronomique :5 éléments au choix 35€/pers HT (hors dessert)

Salade de roquette à la mimolette, huile de noix

Salade Honduras (haricots verts, pois gourmands, tomates, feta, avocats, courgettes et sésame au vinaigre de gingembre)

Salade de carottes confites à l'orange et cumin

Pressée de foie gras mi-cuit aux fruits secs, coulis d'abricot

Terrine de saumon aux épinards frais, coque de nori

Marbré de caille, artichauts et pommes de terre

Pannequet de saumon au tartare de poisson, moutarde Savora

Aumônière de crêpe, foie gras poché au vin rouge

Tarte fine de thon, aubergines et concassée de tomates basilic

Brochette de volaille aux abricot moelleux

Selle d'agneau en croûte de pain d'épices, farci aux fruits sec

48 Heures Traiteur

Filet de boeuf grillé, coeur de foie gras et céleri

Noix de Saint-Jacques rôties en brochette de citronnelle

Brochette de gambas au saté sur lit de choux blanc au cumin

****

Les desserts - Les tartes: 3.50€/pers HT la part

Tarte au citron meringué

Tarte alsacienne aux pommes cannelle

Tarte tatin mangue et pommes granny smith

Sabayon de fruit frais sur Sablé breton

Clafoutis de fruit de saison

Les Gâteaux: 4.50€/pers la part

Tiramisu pistache

Fraisier

Impérial praliné au chocolat, anglaise vanille

Cheese-cake poudre de cannelle et coulis de fruits rouges

Les individuels: 4.50€/pers la part

Brioche rôtie, façon pain perdu Matignon de fruits exotiques

Crème brûlée à la vanille bourbon

Fondant tiède au chocolat, sauce anglaise