Menu Safran / Nourriture Orientale revisitée (à l'assiette)

Cocktail d'accueil

Canapés, verrines, pièces cocktail variées et boissons softs (8 pièces par personne)

Opéra foie gras et framboise acidulée

Saumon aux sésames et pipette de sauce soja sucrée

Wrap de volaille et tomate confite

Club suédois et crème de poulet au paprika

Pic de crevette épicée et ananas rôti

Navette à la mousse de thon

Mini blinis caviar de poivron et mini saint-jacques

Verrine trois légumes et chips vitelotte

****

Les entrées (au choix)

Croustillant de saumon au piment d'espelette, feuille de chêne

Aumônière de chèvre et fromage frais aux fruits secs, feuille de chêne

Pastilla au poulet et amandes, dôme de mâche

Fruits de mer en pastilla, dôme de mâche

Trio de saveurs : brick au bœuf, salade de poivrons grillés et carotte au cumin (supplément3€)

Trio tunisien : brick au thon, tagine tunisien au bœuf, salade de poivrons (supplément 4 €)

Pirogue à la crème d'avocat, crevettes épicées et agrumes (supplément 3 €)

Duo de saumon et avocat (supplément 5 €)

Salon River

Médaillon de foie gras de canard maison et chutney de figue (supplément 5 €)

Arc en ciel de 8 saveurs : kefta de bœuf, poulet au paprika, caviar d'aubergine, poivrongrillé, pomme de terre au piment, carotte au cumin, houmous, salade de concombres et tomate (supplément 10 €)

****

Les plats au choix

Les poissons

Pavé de saumon à la coriandre et huile d'olive

Dos de cabillaud aux 4 épices

****

Les viandes

Suprême de poulet en éventail, sauce curry coco

Quasi de veau sauce au poivre

Gigot d'agneau sauce paprika

Magret de canard cuit rosé, sauce au miel

Souris d'agneau sauce au thym (supplément 5 €/pers)

Filet de bœuf sauce foie gras (supplément 12 €/pers)

****

Les garniture (au choix)

Effeuillé dauphinois

Gratin de patate douce

Riz à l'égyptienne (pignons et raisins secs)

Tagliatelles de légumes (carotte, courgette et navet long)

Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et au thym

Légumes croquants façon wok (carotte, pois gourmand, courgette et poivrons rouges)

Pruneaux confits et amandes grillées

Flan de brocolis et carottes au cumin

Tian de légumes : aubergine, courgette, oignon et tomate (supplément 3 €)

Prévoir supplément de 3 € par garniture supplément

****

Les desserts

Fruits de saison coupés (menu servi au plateau à partager)

Desserts glacés (si stockage négatif sur place)

Cheesecake et coulis dulce de leche

Trio de mignardises (mini macaron, éclair spéculos et choux chocolat) (supplément 3 €)

Assiette gourmande : verrine tiramisu, éclair spéculos, choux au chocolat, tartelette aux fruits, macaron (supplément 5 €)