

Tous nos produits sont élaborés dans nos ateliers pâtisserie, traiteur dans le respect de la tradition avec des produits frais régionaux et de fabrication maison

1 ère proposition

18.00 € HT /pers. (TVA 10 %)

Total de 14 pièces/pers. + plateau de charcuterie

Verrine de crudités, pousse de betterave
Tourtine 3 fromages et compotée de tomate confite
Pizza Régina - Bianca au basilic
Canapé poivron au thon, segment de mandarine
Pique tomate cerise, mozzarella au cumin
Sucette de gambas aux épices tandoreï
Moelleux citron, aneth au pétoncle safrané
Sandwich club cheddar, jambon à l'italienne
Brumoise froide de poulet façon basquaise
Palette de charcuterie Aveyronnaise artisanale
(Chiffonnade de jambon, rosette de Laguiole, chorizo)
Navette de boeuf à la crème d'estragon
Fondant chocolat, coeur coulant
Cannelé de Bordeaux, à la vanille Bourbon et rhum ambré
Caramelo aux éclats de noisettes
Financier citron, ananas

Nappage coloré du buffet, serviettes et verres à usage unique

3 ème proposition

20.50 € HT/pers. (TVA 10 %)

Total de 17 pièces/pers.

Foie Gras maison sur pain de campagne aux figues
Cake saumon aux amandes
Tourtine paysanne à la compotée de tomate basilic
Crumble noisette parmesan aux fèves de soja
Panier de crudités fraîcheur en croque sel et ses petites sauces
Canapé magret séché, mandarine
Brochette artichaut pesto
Cuillère Marco Polo au tartare d'avocat
Panini au fondant de veau estragon
Navette filet d'oe rôti, chutney de mangue
Bocadillo de thon façon bagnat
Banderille Serrano, chorizo mozzarella
Petit rocamadour au miel de Provence
millefeuille vanillé
Eclair chocolat ou café (assortiment 2 parfums)
Verrine brumoise de fruits frais exotiques
Financier citron – ananas

Nappage coloré du buffet, serviettes et verres à usage unique

2 ème proposition

19.50 € HT /pers. (TVA 10 %)

Total de 16 pièces/pers.

Burger de Foie Gras au chutney de mangue
Bagel chorizo ibérico
Dos de saumon fumé au poivre de Penja sur blinis
Panier de crudités fraîcheur en croque sel et ses petites sauces
Moelleux citron vert, pétoncle safrané
Sucette de gambas aux épices tandoreï
Navette filet d'oe rôti sabayon d'estragon
Clafouti de légume au pesto
Bocadillo de boeuf massala
Cuillère tartarine de légumes compotés oeuf de caille
Pique de piquillos à la catalane, tomate cerise, pruneau
Brochette de fromages, tomate cerise, pruneau
Fondant chocolat, coeur coulant
Cannelé de Bordeaux, vanille Bourbon
Macaron – assortiment de 5 parfums
(menthe glaciale, chocorange, pina colada, citron de Menton)
Chou caramelo aux éclats de noisettes torrifiées

Nappage coloré du buffet, serviettes et verres à usage unique

4 ème proposition

22.00 € HT/pers. (TVA 10 %)

Total de 17 pièces/pers. + plateau de fromages affinés

Foie Gras de maison sur pain de campagne aux figues
Dos de saumon fumé au poivre de Penja sur blinis
Cake provençal au lard fumé
Pique de piquillos à la catalane, tomate cerise, pruneau
Moelleux citron, pétoncle safrané, pointes asperges vertes
Sucette de gambas citron vert, épices tandoreï
Navette fondant de poulet thym, citron
Cuillère Marco Polo aux éclats d'ananas
Crumble mousseline de parmesan, fèves de soja, tomate confite
Paris Brest émulsion de chèvre frais moelleux d'abricot
Tartarine de légumes croquants au pesto, oeuf de caille
pavot bleu
Petit kebab viande et légume confits, piment d'Espelette
Petit panini crème de thon façon bagnat
Plateau de fromages affinés tranchés avec pain de
campagne tranché
Chou caramelo aux éclats de noisette
Fondant chocolat coeur coulant
Macaron – assortiment de 5 parfums
(menthe glaciale, chocorange, pina colada, citron de Menton)
Cannelé vanille Bourbon, rhum ambré

Nappage coloré du buffet, serviettes et verres à usage unique

Possibilité de modifier ou de composer un cocktail personnalisé ☞ nous contacter