



LES COCKTAILS

LES BUFFETS FROIDS

LES PETIT DEJ'

## LES PLATEAUX REPAS

LES MENUS MARIAGES

LES MENUS CLASSIQUES

LES COCKTAILS DINATOIRES

LES SEMINAIRES

# LES PLATEAUX REPAS

MINIMUM 5 PLATEAUX - 1 CHOIX POUR 5 PLATEAUX



23,90 € HT  
26,30 TTC

## Plateau 221

Foie gras de canard maison, confiture d'oignons et pain d'épices  
Filet de boeuf laqué yakitori & pommes de terre aux épices  
Fromage affiné  
Salade de fruits de saison

## Plateau 222

Carpaccio de saumon à l'aneth, rémoulade pomme et courgette  
Dos de colin tandoori, fondant de légumes au thym  
Fromage affiné  
Tartelette au chocolat et pointe de sel



## Plateau 223

Pain drakkar frotté à l'ail et tomate, jambon ibérique  
Blanc de volaille, fromage frais & orechiettes au pesto et bleu  
Fromage affiné  
Ananas frais

## Plateau 224

Fagottinis au comté, champignons de Paris & tomate confite  
Filet mignon de porc rôti sauce barbecue, pommes de terre grenaille & coco blanc  
Fromage affiné  
Salade d'agrumes et menthe

## Plateau 225

Mille feuille de courgette au chèvre frais et basilic  
Houmous maison au citron, flan de tomate à la vanille et mozzarella  
Fromage affiné  
Tartelette abricot miel et thym



## Plateau 226

Fond d'artichaut, oeuf mollet sauce tartare et roquette  
Sauté de nouilles aux crevettes et ail / parmesan et coriandre, carottes et courgettes  
Fromage affiné  
Pomme fruit caramélisée et coulis

À PARTIR DE 10 PERSONNES À COMMANDER 48H AVANT - PHOTOS NON CONTRACTUELLES

# LES PLATEAUX REPAS

M E N U



## Plateau 227

Saumon fumé, oeuf brouillé à l'huile de truffe  
Émincé de volaille cajun, maïs et haricots rouges / oignon et cive  
Fromage affiné  
Tartelette aux framboises



## Plateau 228

Salade de roquette, tartare de saumon  
Roulé de sole aux st jacques, riz basmati bio et spaghettis de courgettes et carottes  
Fromage affiné  
Éclair au café



## Plateau 229

Salade d'endives, bleu d'Auvergne, poire & croûtons  
Tartare de tomate à la coriandre et Rouget safrané  
Fromage affiné  
Fondant au chocolat

## Plateau 230

Tomate mozzarella di bufala , réduction de vinaigre  
Quinoa au citron, carottes confites, courgettes marinées & mousse de chèvre  
Fromage affiné  
Mini macaron et brochette de fruits

## Plateau 231

Planchette de charcuteries  
Salade César, sauce maison  
Fromage affiné  
Tarte au citron

## Plateau 232

Tartare d'avocat au crabe, chou chinois et radis  
Salade Périgourdine  
Fromage affiné  
Tiramisu au café

CHAQUE PLATEAU COMPREND:  
UN PETIT PAIN TRADITION MAISON, LES COUVERTS JETABLES EN BAMBOU,  
UNE PETITE BOUTEILLE D'EAU (PLATE OU PÉTILLANTE)

À PARTIR DE 10 PERSONNES À COMMANDER 48H AVANT - PHOTOS NON CONTRACTUELLES