

M e n u

Cocktail :

Petits Feuilletés pur beurre (4 par pers)
(saucisse, Anchois, Fromage)

-

Tapenade et ses croûtons (3 par pers)

-

Muffin tomate confite, feta, basilic (2 par pers)

-

Bocadillo(3)

-

Buns Kefta, (2 pièces)

-

Canapé Truite fumée Chantilly Mascarpone citronnée (2)

-

Wraps fromage frais chorizo doux (2)

-

Verrine Mousse de foie gras de canard, chutney de mangue (1)

-

Verrine de fromage frais, chantilly chorizo doux (1)

-

Conchigliani salade Hawaïenne (2)

La Plancha:

Brochette de Poulet Tika Masala (2)

L'atelier friture :

Falafels (3)

*Le prix comprend, la mise en place du buffet, le service, assiette, serviette à usage unique
non compris les Boissons. Sup:Glaçons
dans une démarche éco-responsable nos contenants sont en verre ou compostable.*



Trou Languedocien
(sorbet pêche, muscat)

Les Plats :

Suprême de Pintadeau sauce cidre, Pommes caramélisées
ou
jambon de porc mariné aux herbes des causses cuit à la broche et son jus de cuisson
ou
Magret de Canard à l'Ananas
ou
Grenadin de veau écrémé au madère

Les Garnitures :

Gratin de monalisa, Tomate Rôtie fleur de thym

Fromage de nos Causses :(producteurs)
Pérails, Pélardon, Roquefort, Cantal

Les Desserts :

Royal Chocolat
ou
Wedding cake crème chocolat ivoire framboises
ou
Pièce montée

Prix: 45€

Service des Fromages en plateau ardoise sur table, Pain, eau plate carafe
Café en libre service sur guéridon
Vins Non compris, pas de droit de bouchons

Suite à de nombreux désagréments, nous n'assumons plu la location de vaisselle en notre nom, nous tenons à votre disposition une liste de prestataires de matériel de vaisselle et de mobilier divers, bien entendu nous serons à vos cotés pour vous quantifier le matériel nécessaire à votre manifestation , la livraison et la reprise de votre matériel sur site peut être envisagée, nous vous remercions pour votre compréhension.

Cocktail Dîatoire

Assortiment de petits feuilletés : (4)
saucisse, Anchois, Fromage

Toasts en tapenade(3)

Gratiné à l' oignon(2)

Muffin tomate confite feta(2)

Wraps chorizo, fromage frais(2)

Bocadillo(3)

Bun's kefta poulet(1)

Verrine mousse de foie gras de canard confit d'oignons doux des Cévennes(1)

Verrine mousse d'avocat, saumon fumé(1)

Verrine de taboulé du potager(1)

Conchiglioni farci (1)

Les Planchas :

Brochette de gambas provençale(2)

Brochette de poulet tandoori(2)

Brochette de porc façon thaï(2)

Brochette de petits légumes de saison(2)

Brasucade :(moules de mer de producteur)(300grs)

Fromages de pays :*(service en ardoise)*

Gâteau des mariés

Pièce montée ou royal chocolat

*service, pain, café, contenants, couverts bois et serviettes compostable compris
pas de droit de bouchons, verres non compris .*

Prix :39€

*Nous tenons à votre disposition une liste de prestataire de service pour toute votre vaisselle mobilier de table
ou nappage tissu, bien entendu nous serons à vos cotés pour vous conseiller au mieux.*

C o c k t a i l

Petits feuilletés pur beurre : (3 par pers)
(saucisse, anchois, fromage)

Vol au vent à la brandade de morue(2)

Gratin à l'oignon doux des Cévennes (2)

Wraps(2)

Tapenade et ses croutons(2)

Muffin, tomate confite, fêta, basilic (2)

Bocadillo, jambon de parme (2)

Moelleux truite fumée, chantilly mascarpone (2)

Tiramisu compotée poivron doux, tomate, pesto (1)

Verrine océane (1)

Atelier plancha :

Seiche à la plancha(80grs)

ou

Brochette de volaille tandoori(2)

Atelier friture :

Acras de morue(3)

ou

Bourek de poulet(2)

*Le prix comprend, la mise en place du buffet, le service, assiette et serviette à usage unique
dans une démarche éco-responsable nos contenants sont en verre*

Prix : 14€

C o c k t a i l

Petits feuilletés pur beurre : (3 par pers)
(saucisse, anchois, fromage)

Tapenade et ses croûtons (40gr)

Muffin, tomate confite, feta, basilic (2)

Bocadillo, jambon de parme (2)

Bun's kefta (1)

Foie gras de canard, gâteau aux épices et agrumes, compotée d'oignons doux (2)

Tiramisu saumon fumé, crème d'avocat (1)

rouleau de printemps(1)

Velouté de carottes, lentilles corail, coco(1)

Verrine chorizo, chèvre frais(1)

Les Planchas :

Brochette de gambas provençale (2)

—

Brochette de Poulet tika masala (2)

Atelier friture :

Falafels (3)

—

Brasucade (300gr)

(moule de mer de producteur)

Le prix comprend, la mise en place du buffet, le service, assiette et serviette à usage unique dans une démarche éco-responsable nos contenants sont en verre.

Prix :19€

Menu

Mise en bouche du moment

Les Entrées :

Salade Landaise :
(salade, champignons, noix, croutons, magret fumé de canard, gésiers confits)
ou
Terrine de poisson aux crevettes et petits légumes, sauce fines herbes (entrée froide)
ou
Galantine de volaille Père Henri et sa petite salade du moment
ou
Couronne d'avocat, gambas, aux agrumes et sa sauce cocktail

Trou Languedocien :
(sorbet pêche, muscat)

Les Plats :

Suprême de Pintadeau sauce cidre, Pommes caramélisées
ou
Grenadin de veau,écrémé au madère
ou
Magret de Canard à l'Ananas
ou
Jambon de porc mariné aux herbes des causses cuit à la broche et son jus de cuisson

Les Garnitures :

Ecrasé de patates douce vanillée, Tomate Rôtie fleur de thym
ou
Gratin de Monalisa, terrine de petits légumes du potager

Fromage de nos Causses :(producteurs)
Pérails, Pélardon, Roquefort, Cantal

Les Desserts :

Royal Chocolat
ou
Pièce montée
ou
Wedding cake, mousse ivoire, mascarpone, framboise

Service compris, Fromages en plateau ardoise sur table, Pain,eau plate carafe
Café en libre service sur guéridon
Vins Non compris, pas de droit de bouchons

Prix : 41€

Suite à de nombreux désagréments, casse , détérioration la location et la facturation de la vaisselle, mobilier de table, nappage tissu s'effectuera à votre nom. Nous tenons à votre disposition une liste de prestataires.
Merci de votre compréhension

M E N U

Mise en bouche du moment

Les Entrées :

Foie gras de Canard maison, Gâteau semoule aux épices et agrumes et sa petite salade du potager

ou

Cassolette Océane au Noilly Prat (entrée chaude)

(champignons, moules, St jacques, lotte, gambas)

ou

Mille-feuille de saumon, fromage frais, carpaccio de St Jacques

Trou languedocien

(sorbet fruit, muscat)

Les Plats :

Suprême de Pintadeau écrémée au champagne

ou

Tournedos sauce foie gras porto

ou

Gigot d'agneau de pays aux herbes des causses à la broche et son jus aillé

ou

Turban de sole, mousseline gambas sauce crustacés et son risotto courgette

Les Garnitures :

Gratin de Monalisa, mille-feuille de légumes de saison

ou

Fond d'artichaut soubise, Terrine de petits légumes du potager

Fromage de nos Causses : (producteurs)

pérails, pèlardon, roquefort, Cantal

Les Desserts :

petite salade de fruits frais

Royal Chocolat

ou

Pièce montée

ou

Forêt noire

ou

Jardin Zen

(biscuit thé matcha, insert fruit, crème vanille, bavarois thé matcha, feuillantine sésame)

—

Service compris, Fromages en plateau ardoise sur table, Pain, eau plate

Café en libre service sur guéridon

Vins Non compris, pas de droit de bouchon

Prix: 49€

Suite à de nombreux désagréments, casse, détérioration, la location et facturation de la vaisselle, mobilier de table, nappage s'effectuera à votre nom, nous tenons à votre disposition une liste de prestataires ; merci de votre compréhension.