

M e n u

Cocktail :

Petits Feuilletés pur beurre

-

Toast de tapenade

-

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

-

Bocadillo

-

Moelleux truite fumée pesto Mascarpone citronnée (2)

-

Wraps fromage frais chorizo doux (2)

-

Verrine Mousse de foie gras de canard, confit d'oignons (1)

-

Verrine de fromage frais, chantilly chorizo doux (1)

-

Verrine Tiramisu parmesan

La Plancha:

Brochette de Poulet Tika Masala

L'atelier friture :

Falafels

*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 Pintade forestière
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 Causse : (producteurs)

Les Desserts :

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

Prix: 49€

—

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 Dînatoire

Verrine de mousse de foie gras chutney de mangue, mouillette aux agrumes

-

Brochette de gambas, ananas, aigre doux

-

Verrine de céviche de julienne tomates séchées, amandes

-

Wraps

-

Verrine fraîcheur aux crevettes

-

Verrine tiramisu, parmesan

-

Brochette de volaille en chaud froid

-

Bocadillo

-

Verrine de fromage frais fines herbes, chantilly chorizo

-

Moelleux truite fumée, pesto, mascarpone

-

Crostini avocat, anchois

-

Fromage

-

Mignardises ou pièce montée

Prix : 39€

M e n u

Cocktail mariage : 16€

Petits Feuilletés pur beurre

-

Toast de tapenade

-

Muffin tomate confite, feta, basilic

-

Buns Kefta

-

Canapé Truite fumée pesto mascarpone citronnée

-

Verrine fromage frais, chantilly chorizo

-

Verrine tiramisu parmesan

-

Brochette de gambas aux fruits

-

Verrine mousse de foie gras, compotée d'oignons doux

La Plancha:

Brochette de Poulet Tika Masala

-

Brochette de gambas provençale

Le prix comprend, la mise en place du buffet, le service, assiette, serviette à usage unique non compris, verres et Boissons. Sup: Glaçons

M e n u

Cocktail :21€

Petits Feuilletés pur beurre

Bocadillo

Tacos au poulet

Brochette de gambas à l'ananas

Verrine Chantilly de foie gras de canard, chutney de mangue, ananas

Verrine de fromage frais, chorizo doux

Verrine Tiramisu parmesan

Buns kefta

La Plancha:

Brochette de Poulet

Brochette de gambas

Seiche à la plancha

L'atelier friture :

Falafels, sauce menthe

ou

Brasucade de moules de mer

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

M e n u

Les Entrées :

Salade gourmande

Terrine océane, sauce citronnée fines herbes

Galantine de volaille Père Henri, et sa gelée, salade du moment

Trou Languedocien :

Les Plats :

Gigollette de pintadeau, sauce champenoise

Grenadin de veau sauce mère

Jambon de porc mariné cuit à la broche et son jus de cuisson

Les Garnitures :

Gratin de monalisa, tomate rôtie fleur de thym du salagou

Fromages:(producteurs)

Les Desserts maison :

Pièce montée

Royal chocolat

Wedding cake mousse ivoire framboise

Prix:47€

Le prix comprend la mise de table, le service, le pain, eau carafé, café en libre service
non compris, boissons, glaçons, vaisselle

Suite à de nombreux désagréments, casse, détérioration nous n'assumons plus la location de vaisselle,
nous tenons à votre disposition une liste de prestataires de service de mobilier de table vaisselle, nappage, serviette coton ;
bien évidemment nous restons à vos côtés pour vous conseiller au mieux.
Merci pour votre compréhension

M e n u

Les Entrées :

Foie gras de canard, gâteau aux épices et agrumes, compotée d'oignons

Cassolette océane

Saumon frais poché au bouillon, sauce citronnée

Trou Languedocien :

Les Plats :

Tournedos sauce cèpes (filet de boeuf)

Grenadin de veau écrémée au foie gras (quasi de veau)

Gigot d'agneau de Pays mariné aux herbes des causses à la broche, jus aillé

Les Garnitures :

Gratin de monalisa, tomate rôtie fleur de thym du salagou

Ecrasé de patates douce, jardinière de petits légumes de saison

- Fromages:(producteurs)

Les Desserts maison :

Pièce montée

Mignardises (5 par pers)

Jardin zen

(biscuit thé matcha, insert fruit passion, feuillantine sésame, mousse thé matcha, crémeux vanille)

Prix:53€

Le prix comprend la mise de table, le service, le pain, eau carafe, café en libre service
non compris, boissons, glaçons, vaisselle

Suite à de nombreux désagréments, casse, détérioration nous n'assumons plus la location de vaisselle,
nous tenons à votre disposition une liste de prestataires de service de mobilier de table vaisselle, nappage, serviette coton ;
bien évidemment nous restons à vos côtés pour vous conseiller au mieux.
Merci pour votre compréhension