

Traiteur évènementiel/Réceptions/Buffer cocktail/Chef à domicile

Menu Chaud

(Menu dressé en portions individuelles (Minimum 6 personnes))

A partir de 24.50€

Entrée

Tartelette de tagliatelle de légumes colorées à l'huile de sésame, cubes de volaille rôtie en crémeux de moutarde à l'ancienne

Ou

L'Italien en Paris-Brest revisité, jambon fumé, tomates confites et copeaux de parmesan chantilly fraîcheur aux herbes

Ou

Le Mi-cuit de saumon, légumes marinés de saison au citron vert, quenelle de crème ciboulette échalote sur lit de feuilleté

Ou

Assortiment de 6 makis franco-japonais (foie gras et sa gelée de vin blanc, saumon avocat, fromage frais)
supp 3.50€

Plat

Fondant de filet de volaille en glaçage de chorizo ou Brie de Meaux sur lit de tagliatelles au pesto de tomate et parmesan

Ou

Filets mignons en crémeux de parmesan sur lit d'écrasée de pommes de terre et tian de légumes

Ou

Carta-fata de Filet de cabillaud sauce citronnée, flan de légumes de saison et riz sauvage

Ou

Carta-fata de saumon au fines herbes, riz sauvage et fondue de poireaux

Dessert

Entremets chocolat fondant, croustillant de gavottes

Ou

Entremets au fruits rouges, miroir marbré

Ou

Moelleux chocolat en tartelette croquante, glaçage caramel au beurre salé

Pain compris

Option chafing dish : 14.95€
(Contenant 15 pers max / chafing dish)

Menu Hors, boisson, vaisselle, service
Livraison voir condition générales