

Traiteur évènementiel/Réceptions/Buffer cocktail/Chef à domicile

Menu froid

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

A partir de 21.50€

Entrée

Tartelette de tagliatelles 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

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

Saumon au fines herbes, riz sauvage et méli-mélo de légumes du marché

Ou

Rôti de porc en croûte d'olives, salade de quinoa aux légumes croquants et thym citron

Dessert

Entremets chocolat fondant, croustillant de gavottes

Ou

Entremets aux fruits rouges, miroir marbré

Ou

Moelleux chocolat en tartelette croquante, glaçage caramel au beurre salé

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