

Buffet d'Entrées

6 choix à effectuer :

- ❖ Fleur de courgette ratatolla
- ❖ Les tourtes à la Provençale
- ❖ Taboulé de fregola
- ❖ Tomates cœur de bœuf et mozzarella Burratina, basilic, olives noires
- ❖ Palette Méditerranéenne (jambon, lonzo, coppa)
- ❖ Pâté en croûte
- ❖ Quiche Végétarienne: Courgette, Menthe et chèvre cendré
- ❖ Quiche St Jacques Poireaux au Noilly Prat

Plat principal servi au buffet

FROID

2 choix à effectuer :

- ❖ Selle d'agneau parfumée à la sarriette et ferigoule
- ❖ Éventail de rôti de veau piqué à l'ail
- ❖ Ballotine de saumon frais farci, cœur de St-Jacques et basilic

Accompagnés des garnitures :

- Salade penne regate au basilic et cantal
- Caponata

Nos 2 petits pains aux céréales, olives, nature et raisins

Le Fromage Affinés de Maître Grosso (En option)

Plateau de fromages simplement posé sur table : Chèvre frais aux arômes, Bleu d'Auvergne, Comté, Coulommiers Fermier



Au Buffet - 5 pièces

- Gâteau d'anniversaire au choix **OU** Pièce montée avec marquage 3 choux par personne **OU** 3 pièces au choix
- + 2 pièces**
- Fours Sucrés : Croc citron, Mangue passion, Cappuccino, Paris Brest, Coco framboise, 100% choc
- Déshabillé de fruits frais piqués

☼ = entrées chaudes

- ❖ César Salade
- ❖ Salade d'endives, pomme, noix, feta
- ❖ Focaccia saumon fumé et wakamé
- ❖ Marbré de thon aux légumes
- ❖ Petits filets de rougets marinés en escabèche
- ❖ Aubergine confite au banon ☼
- ❖ Farcis à la Provençale chauds en chaffing-dish ☼

OU

CHAUD

2 choix à effectuer :

- ❖ Gardiane de taureau au vin de Bandol
- ❖ Poire (bœuf) braisée au vin épicé et jus de grenade
- ❖ Médailon de lotte aux 4 épices, mousseline de fenouil confit
- ❖ Saint-Jacques à la fondue de poireaux

Accompagnés des garnitures :

- Risotto de fregola à la crème de parmesan
- Tagliatelles de légumes de saison





Cocktail 14 pièces

- Sifflet de chorizo au fromage frais
- Perle de chèvre
- Pince de radis aux asperges
- Duo de Canapés : fromage frais-chorizo et guacamole
- Crespeou jambon aux herbes
- Confit d'oignon au magret
- Cassolette de bar rôti au Serrano

- Bulbe de foie gras chocolat
- Muffin Carotte Grison
- Mouillettes de légumes crus anchoïade, tapenade, caviar d'aubergines et croûtons
- Grillé d'aubergine à l'agneau confit
- Tartare de tomates Serrano en ovalie
- Petit champignon farci ☼
- Tempura de Crevette et Chouquettes noisettes - Comté ☼

☼ = pièces chaudes



En option, à partir de 50 personnes, possibilité d'ajouter 1 show culinaire :

☼ : dégage de la fumée, à installer à l'extérieur ou près d'une fenêtre

<p>❖ Foie gras ☼ Foie gras poêlé au sel rose de l'himalaya, foie gras de canard mi-cuit. Compotée de pommes</p>	<p>❖ Plancha de la Mer ☼ - 2 choix à effectuer : ❖ St Jacques à l'aneth ❖ Espadon au citron vert ❖ Gambas à l'anis ❖ Poulpe grillé Sauce Isigny acidulée, gribiche et tomatine</p>	<p>❖ Plancha de la Terre ☼ - 2 choix à effectuer : ❖ Magret de canard ❖ Noix d'entrecôte ❖ Pluma de porc ❖ Agneau au thym Sauce barbecue, gribiche et sweet chili</p>
<p>❖ Scandinave Saumon cru mariné par nos soins en gravlax, et dés de saumon au sel fumé. Crème d'Isigny, Wakamé, blinis, fromage frais aux herbes</p>	<p>❖ Ravioles 2 saveurs : truffe, escargots. Sauce Albufera et copeaux de parmesan</p>	<p>❖ Beignets à la Provençale ☼ Beignets frits en dégustation : aubergines, fleurs de courgettes, asperge. Etal de légumes en bâtonnets. Sauce aioli et petits croûtons</p>

Plat Chaud servi à table / 1 Choix à effectuer

- ❖ Noix d'agneau, craquant de pistache, papeton d'aubergines au banon, cappuccino de vitelotte aux cèpes
- ❖ Filet de bœuf, risotto poêlé, caviar d'aubergine et grenade, jus à l'anchois, tomate rôtie
- ❖ Magret de canard, jus à la cacahuète torréfiée, eryngii et tarte fine aux cèpes persillés
- ❖ "Tourne-veau" juste rôti, infusion de langoustine, risotto au parmesan
- ❖ Filet de daurade royale rôtie au beurre demi-sel, riz vénéré, palourdes rôties dans leur coque

Nos petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Le Fromage Affinés de Maître Grosso (En option)

Plateau de fromages simplement posé sur table : Chèvre frais aux arômes, Bleu d'Auvergne, Comté, Coulommiers Fermier



Au Buffet -5 pièces

- Gâteau d'anniversaire au choix **OU** Pièce montée avec marquage 3 choux par personne **OU** 3 pièces au choix
- + 2 pièces**
- Mini St Honoré
- Macadachoc : chocolat-caramel

3 Pièces cocktail servies à table

- Bulbe de foie gras chocolat
- Confit d'oignon au magret
- Sifflet de chorizo au fromage frais

Entrée / 1 Choix à effectuer

🍽 = entrées chaudes

- ❖ Ficelle de foie-gras de canard mi-cuit au torchon, craquant à tartiner
- ❖ Cannelloni à la brousse truffée, aubergine grillée, tartare de tomates huile d'olive vierge
- ❖ Médaillon de homard et sa couronne de gambas, petite ratatouille, pétale de pomme de terre épicée
- ❖ Tartare de crabe, caviar d'aubergine
- ❖ Assiette à la Provençale: filets de rougets sur lit de compotée d'oignons à la tapenade noire et cébette, fleur de courgette farcie au corail d'oursin

Plat Chaud servi à table / 1 Choix à effectuer

- ❖ Noix d'agneau, craquant de pistache, papeton d'aubergines au banon, cappuccino de vitelotte aux cèpes
- ❖ Filet de bœuf, risotto poêlé, caviar d'aubergine et grenade, jus à l'anchois, tomate rôtie
- ❖ Magret de canard, jus à la cacahuète torréfiée, eryngii et tarte fine aux cèpes persillés
- ❖ "Tourne-veau" juste rôti, infusion de langoustine, risotto au parmesan
- ❖ Filet de daurade royale rôtie au beurre demi-sel, riz vénéré, palourdes rôties dans leur coque

Nos 2 petits pains aux céréales, olives, figues et raisins

Le Fromage Affinés de Maître Grosso (En option) / 1 Choix à effectuer

- ❖ Plateau de fromages simplement posé sur table : Chèvre frais aux arômes, Bleu d'Auvergne, Comté, Coulommiers Fermier
- ❖ Petit chèvre frais affiné par notre Maître fromager sur un lit de mesclun à l'huile d'olive vierge
- ❖ Mesclun aux pignons de pin dorés, petit chèvre frais, Tomme de Savoie, Bleu de Queyras



Au Buffet –5 pièces

- Gâteau d'anniversaire au choix **OU** Pièce montée avec marquage 3 choux par personne **OU** 3 pièces au choix
- + 2 pièces**
- Mini Tropézienne
- Baba-bulle





7 pièces cocktail servies debout au buffet

- Cuillère de tarama à la truffe d'été, zest de crackers
- Bulbe de foie gras chocolat
- Mini club à la Provençale
- Pince de radis aux asperges
- Sifflet de chorizo au fromage frais
- Gougère au Gorgonzola ☼
- Finger jambon-Beaufort et Mini cake aux olives noires ☼

☼ = pièces chaudes



Entrée / 1 Choix à effectuer

- ❖ Mille feuille de bœuf "Black Angus" en carpaccio, condiments et légumes du soleil
- ❖ Fine tartelette de homard, trilogie de tomates, fleur de sel de Guérande
- ❖ Perles de St-Jacques rôties à la mélisse citronnée fricassée de girolles petit caquelon ☼
- ❖ Demi-homard en coque de légumes oubliés émulsion de corail safrané ☼
- ❖ Déclinaison autour de la truffe "tuber aestivum" : brouillade de truffe d'été, ravioles de brousse, émulsion de foie gras et porto, carpaccio de granny Smith et pata negra (+6€/pers.)

☼ = entrées chaudes



Plat Chaud servi à table / 1 Choix à effectuer

- ❖ Mignon de veau aux morilles, gratinée de pommes de terre à la muscade
- ❖ Tournedos de bœuf au foie gras poêlé façon Rossini, réglette de légumes croquants et pressé de pomme de terre
- ❖ Volaille fermière en ballottine, risotto de fregola grillée et tagliatelles de légumes
- ❖ Carré d'agneau rôti à la sarriette, tatin de tomates cerise, soufflé d'olives vertes
- ❖ Noix de St Jacques contisées au chorizo, beurre de corail, farandole de légumes à la plancha

Nos petits pains aux céréales, olives, figues et raisins



Le Fromage Affinés de Maître Grosso (En option) / 1 Choix à effectuer

- ❖ Plateau de fromages simplement posé sur table : Chèvre frais aux arômes, Bleu d'Auvergne, Comté, Coulommiers Fermier
- ❖ Petit chèvre frais affiné par notre Maître fromager sur un lit de mesclun à l'huile d'olive vierge



'Animé' au buffet

- Gâteau au mètre - 2 parfums : Paris-Brest, St Honoré
- Soupe de fruits frais aromatisée à la menthe fraîche

OU A l'Assiette / 1 Choix à effectuer

- ❖ '**Choco'addict**' : biscuit sacher-exotique, arlequin namelaka et coulis de caramel laitier, carré intense choco-framboise, mikado de brunoise fruitée, croquant choco-lait
- ❖ '**Douceurs**' : entremet provençal, craquant de nougatine aux framboises, macaron citron, meringue chocolatée, verrine fraise pêche
- ❖ '**Gourmandises**' : Aumônière de fruits en chutney, crème brûlée, mini opéra, macaron citron, feuilleté de fruits rouges, caramel laitier