

COCKTAIL DEJEUNATOIRE - DINATOIRE

Printemps - Eté

Service à partir de 35 personnes *

14 pièces :

6 Pièces salées au choix ou en assortiment du chef (en exemple suivant la saison) :

- Tartelette de saumon aux agrumes
- Brochette de crevettes marinées à la coriandre et citron vert
- Mini madeleines aux herbes, curry et olives -veg
- Mini burger tomate, basilic, artichaut - veg
- Tartelette d'œuf mimosa - veg
- Pic de tomates et mozzarella au basilic- veg
- Salade de fèves sur sashimi de thon, huile de noix de Lapalisse
- Aile de raie et coriandre, crème de wasabi façon maki
- Tartelette de poulet au yuzu et herbes fraîches
- Verrine de salade de boulgour, truite et œuf de truite
- Gaufres de pomme de terre et Saint Jacques en ceviche, crème de yuzu
- Tartare de bœuf au capron et condiments
- Sucette de Cantal façon mendiant, graines de courges et raisin- veg



Planche de légumes à croquer et ses tapenades : équivalence à 2 pièces

Assortiment de légumes (radis, carottes, courgettes...) accompagnés de tapenades,

Par exemple : Olives noires, caviar d'Aubergines, tomates séchées et chorizo



Bar à gaspacho – 1 au choix par personne | option tarif sur demande.

- Poivrons grillés et tomates
- Courgettes aux herbes fraîches
- Melon



Brasero et plancha | option tarif sur demande.

Aiguillettes de canard marinées aux poivrons rouges

ou Volaille marinée au citron et thym

ou Bœuf marinée huile d'olive et herbes fraîches

ou Crevettes marinées huile d'olive et aneth

accompagné de brochette de légumes et risotto aux petits légumes (pour la proposition végétarienne)



2 pièces fromages :

Plateau de fromages d'Auvergne (Cantal, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert) accompagnés de pain de campagne tranché

4 Pièces sucrées au choix ou en assortiment du chef :

- Tartelette aux fruits
- Mini clafoutis aux cerises
- Tartelette au citron meringuée
- Mini tropézienne
- Mini éclair

Boissons :

- Eaux plate Volvic et pétillante Sainte-Marguerite
- Jus de fruits de saison de la maison Bissardon
- Café / thé (proposé uniquement si service)

Veg : végétarien (sans poisson – sans viande)

TARIF : sur demande.

Comprenant : nappage des buffets, décoration, verrerie en verre, service pendant 2h.

Proposition sous réserve d'approvisionnement

Formule modulable et ajustable (avec ou sans plat chaud par exemple)