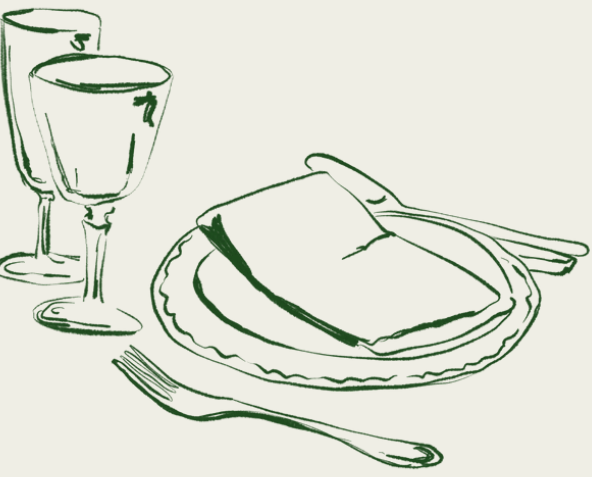


SUGGESTIONS

de restauration



PIÈCES APÉRITIVES

Pièces Chaudes

- *Mini poivrons colorés à la plancha
- *Brochettes marinées (au choix) : poulet/ crevettes/ champignons/ coeur de canard et/ou boeuf
- *Tortillas (avec pointe d'ailoli ou non)
- *Samoussas de légumes
- *Croquilles d'escargots de Génébrières
- *Mini-quiches (au choix) : saumon-épinard/ fêta-herbes de Provence/ lorraine et/ou carotte-cumin
- *Tartelette cheddar/olives
- *Mini croque-monsieur truffés (ou non)
- *Mini croque-monsieur végétarien
- *Mini cheeseburger (au choix) : boeuf/ chair à saucisse ou végétarien

Pièces Froides

- *Mini toast (au choix) : truite gravlax maison et/ou foie gras maison
- *Verrines (au choix) : ceviche de daurade/ tartare de truite-soja/ velouté avocat-coco-coriandre/ mousse betterave-pomme-noisettes
- *Gaspacho (au choix) : andalou, verde, carotte-cumin et/ou betterave-fromage frais
- *Mini-cupcakes (au choix) : bleu-noix/ olive-fêta/ tomate-basilic/ roquette-parmesan/ chèvre-carotte et/ou truite-aneth
- *Panna cotta (au choix) : butternut ou poivrons
- *Oeufs mimosas revisités
- *Bao de légumes saveur asiatique
- *Mini-cannelés : polenta-canard et/ou polenta-truite
- *Sucette chèvre-graine
- *Plateaux de Serrano 24 mois d'affinage & pan con tomate
- *Tataki de magret ou de thon

ATELIERS & BAR

- *Bar à crudités
- *Bar à gaspachon
- *Bar à mozzarella
- *Découpe de tataki
- *Découpe de foie gras
- *Découpe de truite gravlax
- *Ouverture d'huîtres minute
- *Découpe de jambon à la trancheuse
- *Cuisson de brochettes au brasero ou à la cheminée

ENTRÉES

- *Velouté de potimarron, croutons & crème de Comté
- *Ceviche de Daurade
- *Œuf cocotte aux champignons de saison
- *Foie gras maison
- *Truite Gravlax maison
- *Mini Camembert rôti
- *Salade de tomates burrata
- *Salade grecque
- *Encornets & poivrons
- *Œuf parfait & ratatouille

PLATS

Viandes

- *Travers de porc-sauce barbecue
- *Coquelet grillé
- *Daube de boeuf
- *Gigot d'agneau
- *Garbure des Pyrénées au chaudron
- *Magret de canard du Sud-Ouest
- *Côte de boeuf
- *Confit de canard
- *Pièce du boucher (selon arrivage)
- *Toutes nos viandes sont servies avec un accompagnement de saison

Poissons

- *Encornets en persillade
- *Risotto aux fruits de mer avec ou sans Saint-Jacques
- *Filet de daurade
- *Saumon basse température
- *Bar grillé
- *Tous nos poissons sont servis avec un accompagnement de saison (sauf le risotto)

Végétariens

- *Oeuf & chachouka
- *Minestrone de pâtes fraîches
- *Pâtes fraîches du moment

FROMAGES

- *Têtes de moines à la girolle
- *Brie garni maison
- *Plateaux de fromage de chez l'Affine Bouche (3 variétés)

DESSERTS

- *Assortiment de mini-mignardises : macarons, cannelés, fondant au chocolat & tartelette de saison (également possible à l'unité)
- *Boules de glaces (disponible sous forme de bar)
- *Brownie, crème anglaise & boule de glace yaourt
- *Riz au lait maison & topping de saison
- *Coeur coulant chocolat, crème anglaise & boule de glace yaourt
- *Tarte fine aux pommes du verger
- *Sabayon & fruits de saison
- *Tartelette aux fruits de saison

Toutes nos prestations traiteur comprennent le pain bucheron de la maison Mauranes, les eaux plates & pétillantes et une boisson chaude par personne.

