



Date :

DEVIS à

Nombre de convives :

Livraison :

COCKTAIL BUFFET CONVIVIAL PRESENTATION EN NEUF ETAPES,

Balade gourmande pour les « bec Fin »

Terroirs de France, exotisme et tradition

- N°1** *Préambule :*
Pour commencer,..... Malicette bretzel jambon Forêt Noire
quelques amuse-bouche : Lobster roll petits crustacés
Petit pain noir saumon fumé
Club sandwich cheddar et râpé de racines potagères
Buns saucisson « Ail des ours »
- N°2** **Saveur iodée :.....** Mini crumble de poissons fins aux Saint Jacques
L'assiette du littoral : Et écrevisses, mousseline rose
Finger saumon grawlax aneth baies roses
- N°3** **Voyage en Périgord :.....** Mini Buns magret fumé
L'assiette sarladaise : Dèc de foie gras maison sur petite vigneronne
Croûtons bretzel rôti
- N°4** **L'Italie et ses Antipastis :.....** Pique de melon, mozzarella, tomate cerise
Crostini de charcuteries italiennes
Wraps coleslaw panais carotte, Saint Moret Tomato confie
- N°5** **Les produits des terroirs** Flammenküche
Les tartes rustiques : Flamiche aux poireaux
Tarte du berger
Tourte lorrain
- N°6** **Spécialités « Terre & Mer » :.....** Tortilla tandoori au jambon et chorizo
Pétoncles épicés sur risotto moelleux
Mini hot dog moutarde tradition
Dos de Bar sur houmous de pois vert
- N°7** **La petite recette du jour :** Petit gratin de pommes de terre écrasées
Au saumon fumé et fondue de poireau
- N°8** **A déguster : Une appellation** Brie fermier aux trompettes et mascarpone
emblématique Sur crouton rôti, pétales de radis rose
- N°9** **Le Jardin des Délices :**
- | | | | |
|---|--|---|---|
| Autour du fruit :
Pana Cotta exotique Tutti
Frutti
Tiramisu mascarpone aux
fruits rouges | Le chocolat décliné :
Moelleux chocolat Noi sur
crème vanille gousse,
Profiterole chocolat sur
mousseline bergamote | Entremets tradition :
Petit pot de crème vanille
et praliné en grain
Blanc manger aux
amandes coulis rubis
Crêpette cigare
bergamote, griottines | Mignardises & Verrines :
Compilation de petits
sucrés aux fruits de saison
Verrine praliné et
macaron amaretti
Verrine antillaise aux petits
raisins et rocher coco
Pique de fruits frais |
|---|--|---|---|

TARIF TTC pour 15 pièces par personne : 21.00 € (HT : 19.09 € - TVA 10%)

TARIF TTC pour 18 pièces par personne : 25.20 € (HT : 22.90 € - TVA 10%)

TARIF TTC pour 20 pièces par personne : 28.00 € (HT : 25.45 € - TVA 10%)

Avec accessoires éphémères et serviettes

N.B. : Pour une bonne harmonie, nous mettrons en œuvre l'ensemble des variétés proposées, quel que soit le nombre de convives