

Pour un réveillon « cool »
BUFFET AMBULATOIRE
FÊTES DE FIN D'ANNEE



=> Noël : Réservation jusqu'au 21 décembre 2020

=> Nouvel an : réservation jusqu'au 28 décembre 2020

Descriptif de l'assortiment proposé :

LE FROID

Tarama à l'aneth, crevette bouquet et œufs précieux
Concombre tomate œuf saint Moret
Rosette condiments et graines
Navette sésame mousse raifort haddock
Mini Pita Bagnat au thon antiboise
Briochette pavot moutarde à l'ancienne jambon forêt noire
Feuillantine rillettes de volaille condimentées cornichon
Salambô printanier au fromage frais et tartarine de tomate confite
Finger Scandinave aux poissons fumés aneth et baies roses
Mini bun's magret fumé sésame
Gougère fromagère aux amandes grillées
Pique de crevette et pois gourmand Niçois
Mini foie gras pain d'épices et fruit de la passion
Mini Paris Brest mousseline jambon à l'os éclats de pistache

VERRINES

Cocktail de petits crustacés sur pépinettes et brunoise d'ananas
Landaise au foie gras et bluets aigre doux

LE CHAUD

Plateau de Petits chauds tradition
Escargot coque à la Bourguignonne
Mini blinis chèvre poireau gratiné

LE QUATRO DE MINI TIMBALINES

Parmentier de foie gras à la duxelle
Saint Jacques snackée sur risotto moelleux
Saltimbocca sur polenta moelleuse
Mini pavé de merlu Tandori vapeur sur petite ratatouille

FROMAGE

Brie mascarpone aux mendiants sur canapé, Allumette de morbier sur navette moutardée
Munster cumin sur crouton bretzel rôti

DESSERT

Autour du fruit : Tiramisu mascarpone aux fruits Rouges, Pana cotta fruits de la passion Tutti Frutti
Le chocolat décliné : Moelleux chocolat Noir, crème vanille gousse, Trio de mignardises Choco caramel
Entremets tradition : Pot de Crème praliné aux éclats d'amandes, Crêpettes tricorne Bergamote/Griottes
Mignardises & Verrines : Mignardises traditions en variations, Verrine Litchi Framboise
Verrine crème noisette aux macarons rompus

TARIF HT pour 25 pièces par personne: 25.45 € (TTC : 28.00 € - TVA 10%)

Avec accessoires jetables et serviettes

MINIMUM 5 PERS