

## Les entrées

Tataki de saumon au sésame, pickles de daikon et chou rouge

Gambas rôties, julienne de papaye aux épices

Terrine de bœuf, légumes confits et jus corsé au vin

Vol-au-vent poulet et champignons

Ravioles de potiron et champignons, crème de parmesan



## Les plats

Paleron de bœuf, purée de pommes de terre, oignons caramélisés et champignons

Suprême de pintade, risotto vénéré et broccolini, sauce au vinaigre de Xérès

Pavé de saumon laqué, mousseline de panais et potimarron rôti

Filet de lieu jaune, millefeuille de pommes de terre et chou pak choï

## LE MENU À L'ASSIETTE

\*à partir de 10 pers.

menu unique pour tous les participants

## Les desserts

Brioche perdue, poires pochées et glace caramel

Finger noisette, compoté cassis & dacquoise noisette

Tarte fine aux pommes & glace à la vanille de Madagascar

Tartelette au citron et yuzu, sablé amande



# LE COCKTAIL FINGER FOOD

\*à partir de 30 pers.

à titre d'exemple - menu saisonnier

## Les pièces chaudes

Raviole au champignons et crème  
parmesan

Saint-Jacques rôtie et épeautre  
façon risotto

Verrine de parmentier de canard

Mini cheeseburger

Crevette panée panko



## Les pièces froides

Salade de quinoa et falafel à la  
betterave

Salade césar veggie et petits  
croutons

Tataki de thon au sésame et céleri  
rémoulade

Verrine de lentilles et magret de  
canard séché

Carpaccio de saumon fumé et crème  
à l'aneth



## Les pièces sucrées

Tartelette citron meringué

Entremet vanille et framboise

Sphère au chocolat

Chou à la pistache

Pavlova aux fruits de saison



## Les entrées

Assortiment de crudités & charcuteries

Carpaccio de saumon gravlax

Salade César au poulet et petits croutons

Langoustines & huîtres

Salade grecque à la feta ✓

Gyoza aux légumes ✓



## Les plats

Magret de canard rôti et sauce au miel & épices

Filet de daurade et sauce beurre blanc safrané

Risotto aux champignons ✓

Poêlée de courgettes au basilic et gingembre ✓



## LE BUFFET

\*à partir de 30 pers.

à titre d'exemple - menu saisonnier

## Les desserts

Eclair façon Paris-Brest

Verrine de crème brûlée

Mille-feuille vanille

Chou craquelin praliné

Salade de fruits

Fromage blanc

