

La Soirée 'Garden Party'

BUFFET COCKTAIL DEBOUT

Nous vous suggérons 18 pièces Cocktail par convive 2 animations culinaires au choix)

Buffet fromages & buffet des desserts Décomposées comme suit

Afin de temporiser l'arrivée de vos convives et d'accueillir les premiers arrivants dans les meilleures conditions,

Nous prévoyons le service au plateau de 4 pièces cocktail.

Canapés de : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir

Foie gras au pain d'épices et sésames

Brochettes de Poulet Caramel cinq épices, gingembre confit menthe

Lotte Tandoori, ananas

Cassolette fraîcheur : Saumon mariné à la Japonaise - citron vert

Cuillère Asia : Wok de bœuf au Saké à la coriandre,

Verrines : Soupe de melon poivré, chips de jambon

Chair de crabe Royal au pamplemousse

Chafing dish : Calamars à la Provençale, Aubergine à la Brousse,

Tempura de courgette, bouchées asiatiques

Croustillants : Mini nems -Bœuf à la menthe et pignons- Crevette en Chemise

Déclinaison de sauces douces & épicées

Brioche Gourmandes : Pan Bagna, Saumon fumé et tomate séchée,

Pain Surprise au Pain Nordique : Chèvre et légumes confits

L'esprit Zen : présentation sur fond noir de Sushis, Makis, rouleau de printemps

Assortiment de sauces variées

FARANDOLE DE FROMAGES AFFINES DE NOS TERROIRS

Petits pains provençaux, quelques confitures et fruits secs

BOISSONS

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit

Glaçons

Le Café "Expresso" Thé – Infusion

LES ATELIERS GASTROMIQUES (4 pièces par personnes)

*** LE FOIE GRAS**

Dégustation de Foie gras poêlé & St Jacques

Déclinaison de Terrines de foie gras « Maison »

Agrémentée de Chutney et confitures et fines épices

A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

Emulsion de Tatin Whisky et crème au foie gras -Réduction de Porto

*** LA PLANCHA**

La plancha viandes

Magret et Poulet marinés en brochette

La plancha de la mer

Gambas, St Jacques et Supions

Déclinaison de sauces douces et épicées

*** LE WOK**

Nouilles sautées "Viandes et poisson"

Viandes (Bœuf et volaille)

Poissons "Mélange de crustacés"

Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi

*** AUTOUR DE LA MER**

Saumon mariné aux baies roses

Beurre motte et crème mousseline Petits pains variés

vette de Madagascar et citron vert

Banc d'huitre& coquillages selon arrivage Vinaigre d'échalote et citron

BUFFET DES DESSERTS

- Croquembouche avec nougatine (2 choux par pers)

- Cascades d'entremets

Feuillantine pralinée, chocolat Manjari, crème brûlée, Fruits frais.....)

- Verrine de Pêche à la vanille

