

LES BUFFETS & COCKTAILS

Pour des **évènements** simples et de qualité
Nos chefs élaborent pour vous une formule buffet idéale pour des
déjeuners d'affaires à la suite d'une
Présentation ou d'une réunion

Cette prestation permet à vos convives de se servir au buffet,
d'avoir le choix entre plusieurs plats et de les déguster à leur
rythme

Pour organiser ces événements,

DV RECEPTION vous propose ses Menus



Votre contact chez **DV RECEPTION**

Valérie GIANNINI

Tel 04 94 31 35 27

B Réception

Le traiteur de vos Evènements

LE BUFFET FROID

-ENTREES

Nous vous donnons la possibilité de choisir 4 entrées

Jambon "Speck" fourré à la
Brousse et pignons
Mille feuilles de Rougets à la
Tomate, Tapenade et Basilic
Ballottin de Saumon fumé -
mouseline aux éclats d'avocat
Pomme de terre en salade de fines
herbes
Cannelloni de courgette aux petits
légumes

Gratin d'aubergine "façon
Parmesane"
Tomate et mozzarella, Parmesan et
vinaigrette aux herbes
Salade italienne (*pâte, légumes confits, Thon
& olives noires sauce au Pesto*)
Salade de poulet caramélisé au miel
Taboulé aux légumes et épices
Tartare de tomate & concombre
Vinaigrette aux Basilic

LES PLATS

Nous vous donnons la possibilité de choisir 1 viande et 1 poisson

Volaille marinée, oignons
caramélisés et mozzarella
Ballotin de poulet fermier,
vinaigrette au curry
Chiffonnade de Bœuf rôti aux
herbes
Tartare de tomate - carpaccio de
bœuf parmesan, Quelques feuilles
de salade

Petits Légumes farcis "Façon
Niçoise" – 2 pièces
Tomate grappe, tête de champignon, courgette

Brochette de lotte au curry et
supions Sauce aigre douce
Maestro de Saumon et Ecrevisse
Mouseline à l'estragon
Petit pavé de saumon cuit au four -
crème acidulée -

Pour accompagner vos plats

Crèmeux de Polenta au parfum
d'abricot et olives noires

Ou

Tian de légumes du Marché

LES DESSERTS au choix

Assortiment de réduits – 2 pièces
Brochette de fruits de saison
Clafoutis aux pomme/poires

Fondant au chocolat
Tarte citron
Panna Cotta fruits rouges

LES BOISSONS

Eau minérale plate & gazeuse 50 cl/personne
La Cave Vins " Rouge & Rosé " 1bouteille/ 4 pers

DS Réception

Le traiteur de vos Evènements

LE COCKTAIL APERITIF -12 pièces/personnes

LES AMUSES BOUCHES SALÉS 10 pièces

LES PICS GOURMANDISES

Brebis & chèvre – ananas saumon fumé -
Jambon de Parme-Parmesan & tomate séchée

LES CANAPES

Brouillade d'œuf à la truffe & saumon
Mousseline de poivrons -oignons caramélisé-pétale de fleur

LES FUSIONS

Galette de sarrasin en habit de sésame au saumon fumé
Les rolls au chiquetaille de thon et ciboulette

LES INCONTURNABLES

Caroline de chèvre - Tapenade & pignons
Eclats d'avocats marinés au citron & échalote – crevettes épicées-

PAIN SUEDOIS

Filet de Hadock-crème d'aneth,
Jambon blanc fumé –sauce mousseline –

LES SUCRÉS 2 pièces sucrées

SOIREES COCKTAIL

Fine tarte pralin & miroir chocolat
Tulipe revisitée au caramel & crème fouettée & poire

Macarons pâtissiers

LES BOISSONS

Eau minérale plate, gazeuse et soft drink 50 cl/personne

B Réception

Le traiteur de vos Evènements

LE PLATEAUX REPAS

Proposition N° 1

ENTREE

Tomate du marché Mozzarella, basilic frais
Et rouelles d'oignons rouges

LE PLAT

Chiffonnade de Bœuf rôti aux herbes
Gâteau d'aubergines aux tomates et parmesan

LE FROMAGE « Fromages affinés »

Jeunes pousses de salade,

LE DESSERT

Panna Cotta fruits rouges

LES BOISSONS

Eau minérale plate, gazeuse 50cl/pers
Couverts et verre à usage unique

Proposition N° 2

ENTREE

Délice d'aubergines gratinée façon Parmesane

LE PLAT

Pavé de Saumon cuir au Four, Crème acidulée
Escabèche de légumes

LE FROMAGE « Fromages affinés »

Jeunes pousses de salade,

LE DESSERT

Tiramisu

LES BOISSONS

Eau minérale plate, gazeuse 50cl/pers
Couverts et verre à usage unique

LES PAUSES CAFE

1/ LA PAUSE PETIT DEJEUNE

Nous prévoyons

Café, thé, lait dosette
Jus de fruits (Orange –pamplemousse)
Eau minérale

Assortiment de minis viennoiseries -3 pièces / personne
(Croissant-pain au chocolat-brioche aux raisins)

2/ LA PAUSE TIE TIME

Café, thé, lait dosette
Jus de fruits (Orange – ananas)
Eau minérale

Assortiment de réduits sucrés -1 pièces/ personne
&
Brochette de fruits frais

/MATERIEL

Nappage des buffets en Elégance
- Verre à café & verre à jus à usage unique
Serviettes cocktail
Mélangeur, sucre
Thermos café - Thé
Panière