

LES BUFFETS

LE BUFFET FROID "LE GOURMET"

LE BUFFET CHAUD "L'ÉVASION"

LE FINGER FOOD

LE BRUNCH

LA GARDEN PARTY

BUFFET FROID LE GOURMET



FORMULE PIÈCES COCKTAIL + BUFFET + DESSERT : **41€/PERSONNE**
FORMULE PIÈCES COCKTAIL + BUFFET : **36€/PERSONNE**
FORMULE BUFFET + DESSERT : **36€/PERSONNE**
OPTION PAIN : **1€/PERSONNE**

MINIMUM 25 PERSONNES

LES PIÈCES COCKTAIL

Pièces froides

- Cannelloni de patate douce, canard confit
- Crevette marinée curry coco, polenta au citron
- Wrap poulet façon César
- Cheesecake menthe, origan, citron confit & pointe de miel

Pièces chaudes

- Samossa chèvre épinard
- Mini Burger bœuf, raclette & confit d'oignon

LE BUFFET FROID

Composé de l'ensemble des plats ci-dessous :

- Pâté en croûte pistache Cranberry
- Rillettes d'oie
- Ballotine de saumon farci à l'aneth
- Plateau de crevettes cocktail, sauce tartare
- Filets de poulet marinés à la provençale
- Focaccia aux légumes du soleil
- Quiche lardons chèvre & tomate confite
- Salade Italienne, penne, mozzarella, tomates cerise, pignon de pain, pesto verde & roquette
- Salade de céréales aux épices, poivrons, fêta, courgette rôtie, pois chiche & basilic
- Plateau de fromage

LE DESSERT

ENTREMETS OU MIGNARDISES

2 entremets au choix soit 1 part de gâteau par personne

Ou 4 mignardises par personne

- **Le Cara'Pécan** : Financier & caramel tendre noix de pécan, insert crémeux caramel beurre salé & mousse légère vanille
- **Le Pétilant** : Biscuit aux amandes, insert citron vert & confit framboise, mousse framboise
- **L'Aztèque** : biscuit brownie, croustillant praliné, mousse chocolat & crémeux vanille
- **L'Exotique** : biscuit citron vert, croustillant chocolat blanc, mousse citron vert, crémeux passion, gelée passion
- **Le Number Cake** (+1€/personne)
- **Assortiment de 4 mignardises** (varie en fonction des saisons)

BUFFET CHAUD L'ÉVASION

MINIMUM 25 PERSONNES



OPTION 1 - 46€/PERSONNE

Pièces cocktail + entrée + plat + fromage + dessert

OPTION 2 - 41€/PERSONNE

Pièces cocktail ou entrée + plat + fromage + dessert

Pièces cocktail + entrée ou fromage + plat + dessert

OPTION 3 - 36€/PERSONNE

Entrée + plat + dessert

OPTION PAIN - 1€/PERSONNE

LES PIÈCES COCKTAIL

Pièces froides

- Cannelloni de patate douce, canard confit
- Crevette marinée curry coco, polenta au citron
- Wrap poulet façon César
- Cheesecake menthe, origan, citron confit & pointe de miel

Pièces chaudes

- Samossa chèvre épinard
- Mini Burger bœuf, raclette & confit d'oignon

LE BUFFET

2 entrées au choix

- Bouquet de crevettes roses, sauce citron vert aneth
- Plateau de charcuterie
- Salade landaise : magret fumé, œuf de caille, copeaux de foie gras, tomate cerise, roquette & gésiers
- Mille feuille de tomate, mozzarella & pesto de menthe

2 plats au choix

- Emincé de veau, sauce champignons des bois
- Sauté de bœuf à la thaï, sauce soja, poivrons, oignon rouge & sésame
- Suprême de volaille laqué au miel, balsamique & romarin
- Pavé de saumon à la provençale
- Curry de gambas au lait de coco

3 accompagnements au choix

- Riz créole, raisins, noix de cajou & oignons
- Lasagne de légumes confits
- Pommes grenailles
- Poêlée de champignons aux herbes ou Poêlée de légumes verts
- Gratin de pomme de terre ou patate douce

LE FROMAGE

Assortiment de fromages affinés servis sur planche

LE DESSERT

ENTREMETS OU MIGNARDISES

2 entremets au choix soit 1 part de gâteau par personne

Ou 4 mignardises par personne

- Le Cara'Pécan
- Le Pétillant
- L'Aztèque
- L'Exotique
- Le Number Cake (+1€/personne)
- **Assortiment de 4 mignardises** (varie en fonction des saisons)

LE FINGER FOOD



29€/PERSONNE
OPTION PAIN : 1€/PERSONNE

MINIMUM 15 PERSONNES

2 BODEGAS AU CHOIX

- **Salade Thaï** : Nouilles, légumes sautés au wok, crevettes, coriandre, noix de cajou & sésame (+2€/personne)
- **Salade César** : sucrine, tomate cerise, parmesan, poulet croustillant & sauce césar
- **Salade à la Grecque** : pois chiche, concombre, tomate rouge & jaune, oignon rouge & fêta
- **Salade Italienne** : penne, pesto verde, tomate cerise & bille de mozzarella

PIECES BUNS PAR PERSONNE

- **Nordique** : saumon fumé & crème citronnée
- **Club** : chorizo, poivrons rôtis, crème pesto rosso
- **Wrap** : poulet croustillant, parmesan, tomate confite & sauce César
- **Bagel** : crème chèvre miel, noix, ciboulette & roquette

1 QUICHE A PARTAGER AU CHOIX

- Chorizo, poivrons, feta
- ou Chèvre menthe courgette
- ou Saumon poireaux

1 PLATEAU A PARTAGER AU CHOIX

- Plateau de charcuterie
 - ou plateau de fromage
 - ou plateau mixte (fromage et charcuterie)
- Supplément 2e plateau au choix 4,5€/personne

LE DESSERT

1 TARTE ET 1 VERRINE AU CHOIX

Les Tartes

- Tarte chocolat praliné +2€/personne
- Grillé aux pommes
- Abricot pistache
- Aux fruits selon saison +3 €/personne

Les Verrines

- Mousse pralinée, dés de brownies
- Panna cotta exotique
- Tiramisu framboise, spéculos

En supplément

- Plateau de fruits frais découpés 6€/personne



LE BRUNCH



29€/PERSONNE

COMPRENANT L'ENSEMBLE DE LA CARTE & LES TOPPINGS

OPTION BOISSON

3€/PERSONNE

JUS DE FRUITS & BOISSONS CHAUDES



UN CHÈQUE DE CAUTION DE 100€ SERA DEMANDÉ LORS DE LA LOCATION DES THERMOS
RESTITUTION SOUS 7 JOURS SOUS CONDITION D'ENCAISSEMENT DU CHÈQUE

MINIMUM 15 PERSONNES

LE SUCRÉ SALÉ

- Wrap poulet tendre, bacon, cheddar, tomate confite, roquette & cream cheese
- Le bagel saumon, avocat, roquette & cream cheese ciboulette
- Salade Italienne : penne, tomate, mozzarella, basilic
- Plateau charcuteries & fromages
- Cookie chocolat blanc Cranberry
- Assortiment de madeleine & cookies salés
- Les pancakes
- Mini viennoiseries
- Corbeille de pains divers
- Plateau de fruits frais découpés
- Mini granola

LES BOISSONS

- Jus de fruit de saison
- Thé
- Café
- Chocolat chaud (sur demande)

LES TOPPINGS

- Les confitures
- Nutella
- Sirop d'érable
- Beurre



LA GARDEN PARTY



49€/PERSONNE HORS BOISSONS & PERSONNEL

OPTION PAIN : 1€/PERSONNE

TARIF COMPRENANT LA LOCATION DU MATÉRIEL

MINIMUM 25 PERSONNES

LES PIÈCES COCKTAILS FAISANT OFFICE D'ENTRÉE

Pièces froides

- Wrap poulet croustillant, tomate confite, parmesan, roquette & sauce César
- Cheesecake menthe, origan, citron confit & pointe de miel
- Crevette marinée sur disque de polenta au citron
- Brochette melon, bille de mozzarella
- Tartelette saumon fumé, brunoise d'avocat & pomme verte
- Cuillère houmous coriandre, thon mi cuit au sésame
- Cannelloni de patate douce & canard confit moutarde au miel

Pièces chaudes

- Crolesqui risotto à la truffe
- Samossa chèvre épinard
- Mini burger reblochon, oignon confit

LE BARBECUE

- Côte de bœuf - **supplément 3€/personne**
- Travers de porc mariné épices douces
- Brochette de poulet à la provençale
- Chipolatas et merguez
- Brochette de langouste

LES GARNITURES

- Pommes grenailles
- Salade façon César, cœur de Romaine, poulet, copeau de parmesan, tomate cerise
- Salade Italienne, penne, mozzarella, tomates cerise, pignon de pain, pesto verde & roquette
- Salade de céréales aux épices, poivrons, fêta, courgette rôtie, pois chiche & basilic

PLANCHE DE FROMAGES

Plateau de fromages affinés en partenariat avec « le chariot à fromage »
& salade de mesclun

LE DESSERT

1 PART DE GÂTEAU & 2 MIGNARDISES PAR PERSONNE

- **Le Cara'Pécan** ; mousse vanille, crémeux caramel, caramel fondant aux noix de pécan & financier
- **L'Exotique** ; mousse mangue passion, insert passion & biscuit coco
- **Le Pétillant** ; mousse framboise, crémeux citron vert, confit framboise & biscuit croquant aux amandes
- **L'aztèque** ; mousse chocolat noir, crémeux vanille, croustillant praliné & biscuit chocolat
- Assortiments de 4 mignardises sucrées (varie en fonction des saisons)