



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 : **39€/PERSONNE**

FORMULE PIÈCES COCKTAIL + BUFFET : **34€/PERSONNE**

FORMULE BUFFET + DESSERT : **34€/PERSONNE**

OPTION PAIN : **1€/PERSONNE**

MINIMUM 25 PERSONNES

LES PIECES COCKTAIL

Pièces froides

- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Crevette marinée curry coco, polenta au citron
- Cheesecake chèvre et menthe, caviar de poivrons
- Wrap coppa, tomate confite & roquette

Pièces chaudes

- Tartelette pétoncle sur fondue de poireaux la citronnelle
- Mini Burger bœuf, reblochon & confit d'oignon

LE BUFFET FROID

Composé de l'ensemble des plats ci-dessous :

- Pâté en croute canard, trompette de la mort & pistaches
- Rillettes d'oie
- Ballotine de saumon farci à l'aneth
- Plateau de crevettes cocktail, sauce tartare
- Filets de poulet marinés à la provençale
- Mille feuille de légumes
- Quiche chèvre menthe courgette
- Salade pomme grenade, thon, oignons rouges, tomates cerises, roquette & noix
- 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 5 mignardises par personne

- **Le Cara'Pécan** : Financier & caramel tendre noix de pécan, insert crémeux caramel beurre salé & mousse légère vanille
- **Le Pétillant** : Biscuit aux amandes, insert citron vert & confit framboise, mousse framboise
- **La Fraîcheur d'Agrumes** : Biscuit madeleine, croustillant chocolat blanc, mousse citron jaune & vert, crémeux mandarine & gelée d'agrumes acidulés
- **Le 3 chocolats** : Base croustillant praliné, mousse chocolat noir, chocolat au lait & chocolat blanc
- **Le Number Cake (+1€/personne)**
- **Assortiment de 5 mignardises** (varie en fonction des saisons)

BUFFET CHAUD L'ÉVASION

FORMULE PIÈCES COCKTAIL + BUFFET + DESSERT : **39€/PERSONNE**
FORMULE PIÈCES COCKTAIL + BUFFET : **34€/PERSONNE**
FORMULE BUFFET + DESSERT : **34€/PERSONNE**
OPTION PAIN : **1€/PERSONNE**

MINIMUM 25 PERSONNES

LES PIÈCES COCKTAIL

Pièces froides

- Cannelloni de patate douce, canard confit & moutarde au miel
- Crevette marinée curry coco, polenta au citron
- Cheesecake chèvre et menthe, caviar de poivrons
- Wrap coppa, tomate confite & roquette

Pièces chaudes

- Tartelette pétoncle sur fondue de poireaux la citronnelle
- Mini Burger bœuf, reblochon & confit d'oignon

LE BUFFET 3 ENTRÉES, 2 PLATS CHAUDS , 3 ACCOMPAGNEMENTS & FROMAGES

3 entrées au choix

- Quiche asperges & saumon
- 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
- Pâté en croûte aux cranberry & pistache
- Mille feuille de tomate, mozzarella & pesto de menthe

2 plats au choix

- Emincé de veau, sauce champignons des bois
- Filet mignon de porc, coriandre et moutarde au miel
- Sauté de bœuf à la thaï, sauce soja, poivrons, oignon rouge & sésame
- Suprême de volaille laqué au miel, balsamique & romarin
- Filet de dorade sauce gingembre & citronnelle
- 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
- Gratin de pomme de terre ou patate douce
- Poêlée de légumes verts

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 5 mignardises par personne

- Le Cara'Pécan
- Le Pétillant
- La Fraîcheur d'Agrumes
- Le 3 chocolats
- Le Number Cake (+1€/personne)
- Assortiment de 5 mignardises (varie en fonction des saisons)

LE FINGER FOOD

28€/PERSONNE
OPTION PAIN : **1€/PERSONNE**
MINIMUM 10 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 verte, tomate cerise & bille de mozzarella

PIECES BUNS PAR PERSONNE

- **Foccacia** : jambon Serrano, crème pesto verte, tomate cerise, mozzarella, basilic frais & roquette
- **Club** : cream cheese, pastrami, courgette grillée, tomate & mozzarella
- **Wrap** : poulet tendre, bacon, avocat au citron vert, oignon rouge & tomate
- **Bagel** : saumon fumé, cream cheese ciboulette & mâche

1 QUICHE A PARTAGER AU CHOIX

- Chorizo, poivrons, feta
- ou Chèvre menthe courgette
- ou Saumon poireaux (+2 €/personne)
- ou Patate douce, gorgonzola et noix

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

- Citron meringuée
- Chocolat pralinée
- 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

28€/PERSONNE

COMPRENANT LES TOPPINGS, LES JUS DE FRUITS
& LES BOISSONS CHAUDES

MINIMUM 10 PERSONNES



LE SUCRÉ SALÉ

- L'avocado toast au saumon fumé ou gaufre patate douce, crème ciboulette, roquette & tomates confites
- Le bagel poulet bacon cheddar & cream cheese
- Salade Italienne : penne, tomate, mozzarella, basilic
- Plateau charcuterie & fromages
- Cookie choco noisette
- Assortiment de muffins
- Les pancakes
- Mini viennoiserie
- Corbeille de pains divers
- Plateau de fruits frais découpés
- Petit granola et coulis de framboises

LES BOISSONS

- Jus d'orange ou multivitaminé
- Jus de pomme ou raisin
- Thé
- Café
- Chocolat chaud

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 20 PERSONNES

LES PIÈCES COCKTAILS FAISANT OFFICE D'ENTRÉE

Pièces froides

- Wrap coppa, tomate confite et roquette
- Cheesecake chèvre frais, menthe et caviar de poivrons
- Crevette marinée sur disque de polenta au citron
- Brochette melon, bille de mozzarella & jambon serrano
- Tartelette saumon fumé, brunoise d'avocat & pomme verte
- Cuillère mousseline de carotte au gingembre , thon mi cuit au sésame
- Cannelloni de patate douce & canard confit moutarde au miel

Pièces chaudes

- Croque chorizo cheddar
- Tartelette pétoncle sur fondue de poireaux
- Mini burger basque : Ossau Iraty, poivrons

LE BARBECUE

- Côte de bœuf
- Travers de porc mariné épices douces
- Brochette de poulet à la provençale
- Chipolatas et merguez
- Brochette de gambas

LES GARNITURES

- Pommes grenailles
- Salade façon César ; cœur de Romaine, poulet, copeau de parmesan, tomate cerise
- Salade d'orecchiette , aubergine, courgette, fêta et noix
- Salade de boulgour au citron et menthe fraîche, concombre, poivrons, tomates

BUFFET 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)