



FORMULE BUFFET 90€ PAR PERSONNES

Cocktail apéritif 8 pièces

Le verre d'accueil

Gaspacho de Melon ou crème de petits pois au romarin

Au buffet

Tartine de jambon de pays aux figues
Anchoïade, tapenade et caviar d'aubergines
avec pains grillés et légumes croquants

Les Verrines (2 au choix)

Tartare de tomates aux anchois
Fine rilette de saumon au citron vert
Parfait de foie gras de canard aux figues
Crème de choux fleur aux œufs d'avruga

Les cassolettes (3 au choix)

Fine ratatouille et maquereaux au pesto
Tartare de thon aux tomates confites
Crème de chèvre aux noix
Concombre et crevettes aux herbes
Aumônière de saumon fumé au fenouil



FORMULE BUFFET 90€ PAR PERSONNES

3 buffets à thème (au choix)

L'ITALIE

Soupe de tomate au basilic
Antipasti et affetati Italienne
Tomates mozzarella di Buffala aux olives noires

Risotto aux champignons (chaud)

Tiramisu aux fruits rouges
Panna cotta aux poires

TOUT POISSON

Huîtres de Bretagne et fine de claire d'Oléron
Taboulé de fruits de mer
Flamiche de moules

Fricassée de lotte et saumon safrané (chaud)

Tarte du verger
Tarte citron meringué

LE CAMPAGNARD

Salade de Gésiers et manchons de canard
Salade de penne et tomates confites
Terrine de foie de volaille

Train de bœuf en gelée (froid)

Tarte aux poires Bourdaloue
Salade de fruits fraîche
Riz au lait caramélisé

LA PROVENCE

Les petits farcis de légumes
Melon et pastèque au jambon de pays
Escabèche de calamar

Poêlé d'artichaut poivrade et daurade au pesto (chaud)

Tarte tropézienne
Crème brûlée au romarin
Clafouti abricot



COCKTAIL DINATOIRE (20 PIECES) 70€ PAR PERSONNE

Cocktail apéritif 8 pièces

Le Verre d'Accueil

Crème de petits pois au romarin
Soupe de tomates aux olives

Au buffet

Tartines et pain grillé, bocaux d'anchoïade
Tapenade et caviar d'aubergines
Tartines de jambon de pays aux figues

Au Plateau

Feuilletés anchois et oignons confits
Pizza à l'origan et chorizo
Philo de volaille croquant au citron

Les Verrines

Fine rilette de saumon au citron vert
Tartare de tomates aux anchois
Bouillabaisse froide
Crème de choux fleur aux œufs d'Avruga



COCKTAIL DINATOIRE (20 PIECES) 70€ PAR PERSONNE

.....Suite Cocktail Dinatoire

Les Chauds

Mini brochettes d'agneau aux poivrons
Mini brochettes de baudroie et courgettes
Bitock de bœuf aux graines de sésame

L'ATELIER JAMBON SERRANO

Accompagné de gressins,
Melon et pastèque

L'ATELIER SAUMON FUME

Accompagné de Blinis, toasts,
Citron et crème aux herbes

LES SUCRES

Tiramisu fruits rouges
Panna cotta poire et caramel laitier
Crème onctueuse au chocolat



COCKTAIL DINATOIRE (20 PIECES) 70€ PAR PERSONNE

LES DESSERTS

Nous vous proposons 2 formules au choix
incluses dans le prix des formules

Le buffet de Desserts

Tarte aux fruits de saison, les crèmes, pana cotta et verrines de mousses chocolat
Feuillantine pralinée en noir et blanc
Salade de fruits fraîche à la menthe

Le Café

Ou

Le Dessert servi à l'assiette

Minestrone de fruits exotiques, crémeux chocolat et glace coco

Ou

Fin sablé citron, agrumes semi-confits et sorbet mandarine

Le Café



AUTRES PRESTATIONS

Le Menu Enfant servi à l'assiette ou au buffet
25 euros HT

Le Menu prestataires ou techniciens
(photographe/D.J/danseurs/ect...) 25 euros HT

LES ATELIERS ET ANIMATIONS

(Prix indicatif pour 50 personnes minimum et incluant le cuisinier animateur)

LES SALES

L'Atelier foie gras : En terrine ou poêlé chaud avec leurs accompagnements
540 € HT

L'Atelier Siphons : Association de différents saveurs et parfums
430 € HT

L'Atelier Brochettes : Poissons, viandes et légumes
385 € HT

LES SUCRES

La Fontaine de chocolat : Brochette de fruits et chamallows
495 € HT

Les crêpes : Sucre, confitures et Nutella
360 € HT

Les Glaces et Sorbets : Parfums classiques et originaux préparés devant vous au Pacojet
450 € HT