

EXEMPLES DE MENUS

Menu 1

□ Salé □

Bâtonnets de carotte à croquer

Crème de faisselle au persil & ail vert

Farcis poitevin végétal tranché

Salade de pomme de terre

Poulet et mojhettes au pesto basilic & ail des ours

□ Sucré □

Choux à la crème de pistache

Menu 2

□ Entrée □

Panna cotta de petits pois

□ Plat □

Brochette de poulet sauce estragon

Tagliatelles

□ Dessert □

Tartelette au cassis meringuée

Menu 3

□ Entrée □

Assortiment de 3 amuse-bouche

Mini cake chèvre courgette

Croûton aillé tartinade de houmous aux petits pois

Mini brochette apéritive

□ Plat □

Rôti de porc et filet de poulet au pesto froid

Flan de légumes froid, sauce crème ail et fines herbes

□ Fromage □

Plateau de 4 fromages assortis et salade verte

□ Dessert □

Assortiment de 3 mini desserts

Tiramisu à la fraise

Cannelé

Verrine au citron

Menu 4

Apéritif

Cocktail avec ou sans alcool
& ses amuse-bouche

Entrée

Verrine de fèves aux piquillos et chorizo, tuile de parmesan

Plat

Risotto aux asperges vertes et fines tranches de magret fumé

Fromage

Assiette de 3 fromages (st nectaïre, chèvre et brie), salade verte

Dessert

Fraisier

Café, thé, infusion

Boissons

Menu traiteur 1

Buffet de 9 bouchées par personne sur la base de 100 personnes

* Bouchées salées "

Mini-brochettes poulet yakitori

Gougères à l'emmental

Mini-tartelettes chèvre pavot

Mini samoussas de légumes

Sablés au thym & houmous de petits pois

Bruschettas à l'italienne

Cakes saumon fumé, courgette, fromage ail & fines herbes

* Bouchées sucrées "

Bouchées choco amarena

Sablés aux amandes & fraises chantilly

Menu traiteur 2

Buffet pour environ 100 personnes

**** Bouchées salées ****

* Houmous de petit pois, menthe sur toast (VEGAN)

* Cake betterave & fêta

* Tartelette chèvre, épinard

* Brochette de légumes crus (VEGAN), sauce

**** Bouchées sucrées ****

* Muffin à la fraise

* Croquant chocolat, céréales & fruits secs (VEGAN)