



TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

Mariage

Vin d'honneur

MÉDITERRANÉE

Gaspacho verde
Magret de canard miel et thym
Tartare de boeuf à l'italienne
Noix de Saint-Jacques sur sablé et mousse citron
Crèmeux courgettes, tomates confites et crumble de parmesan

DÉCOUVERTE

Tataki de boeuf et houmous
Mini burger kefta et fromage blanc
Cube de thon, pané aux condiments asiatiques
Bille melon, mangue et menthe
Hot dog bacon, avocat et cream cheese

MOLÉCULAIRE

Tartelette tomates et mozzarella
Tartare de gambas, crème d'avocat et perles de citron
Cylindre croustillant chèvre champignons à la truffe et chips de Serrano
Yaourt de foie gras, éclats de châtaignes, voile de lait et poudre de champignons
Sphère saumon gravlax, aneth, betteraves, grenades et feta

Repas servi à table

ENTRÉE

Gambas rôties à l'huile de crustacés, fraîcheur d'avocat, perles d'agrumes et sauce cocktail 2.0

POISSON

Aiguillette de Saint-Pierre, carotte fane glacée, mayonnaise vaporeuse, gel d'orange et tuile en arête

ou

VIANDE

Magret de canard, artichaut barigoule, déclinaison de pomme de terre et jus corsé

FROMAGE

Sélection de fromages et confitures artisanales

À PARTIR DE 70€ / PERSONNE

Vin d'honneur (au choix) et repas servi à table

- SUR DEVIS UNIQUEMENT -