

Cocktails & Ateliers

Pièces froides

Végétarien

Tzadziki maison
Caponata sicilienne
Verrine de salade de lentilles locales
Cervelle de canuts
Poireaux de Solaize & vinaigrette
Tapenade noire et basilic
Taboulé de boulgour à notre façon
Verrine céréales, artichauts et comté
Verrine de hoummos maison et confit de tomates
Moelleux aux champignons et cèpes
Muffin au bleu, noix et romarin
Muffin aux olives et parmesan
Toast au confit de poivrons
Brochette de tomates cerises et mozzarella marinée
Sandwich crème d'artichaut et jambon cru
Pissaladière

Viandes et poissons

Rillettes de maquereaux maison pickles
Blini au saumon gravelax
Wrap de jambon aux herbes
Purée de pois cassés et chorizo
Salade d'orecchiette au saumon et pesto d'aneth
Toast foie gras, confit de figues et noix
Planches de saucisson aux chanterelles
Planche de coppa du Pilat
Toast de terrine de campagne et cornichons

Fromages

Saint Marcellin juste à point
Pointes de comté d'été
Rigottes de Condrieu

Marmites de Soupes

L'hiver : Courge et noisette
Lentilles // oseille // légumes vertes..
L'été : Gaspacho andalou, concombre et menthe..

Toasts chauds

Au four :

Tartine chaude de Brie, miel et thym
Tartine chaude raclette et confiture d'oignons
Tartine chaude fourme d'Ambert et miel
Tarte aux poireaux
Mini quiche au fromage
Croustillants de feta à la menthe

Planchas, animations...

>> page suivante



Cocktails & Ateliers



Ateliers animés

Plancha

Brochette de magret de canard à la cardamome
Brochette de volaille marinée façon thaï
Brochette de volaille tandoori et sauce yaourt/menthe
Brochette de diots fumés de Savoie
Gambas en croûte de basilic

Découpes & toasts

Découpe de saumon Gravelax ou de truite fumée
Découpe de charcuteries régionales (*2 ou *3pièces)
Découpes de foie gras & condiments, toasts (*2)
Smorrebrod à la danoise (*3)



Fromages

Gorgonzola à la cuillère (min 150personnes)
Mini-Raclette (*4)
Atelier Fondue Suisse (*4)
Mozzarella du buffala , huile d'olive, basilic, tomates cerise
(découpe de grandes tresses de mozza, min 100p) (*2)

Risotto

Risotto minute aux cèpes, aux légumes de printemps...
Aux seiches... (*4)

Mini-Sandwiches Pitas

Viande de dinde et / ou agneau aux épices orientales,
sauce blanche maison, tomates et oignons.. (*3)



Les Ateliers animés sont possibles uniquement dans des prestations avec service

**2 ou *3= cet atelier compte pour 2 ou 3 pièces*

Cocktails & Ateliers

Le sucré

Panna cotta myrtille
Tartelette praline
Tartelette citron
Tartelette framboise-frangipane
Mousse au chocolat
Macarons
Brochette ananas-cardamome
Moelleux aux marrons
Moelleux au citron
Moelleux au chocolat
Salade d'agrumes
Mousse aux marrons « façon Maronsuis »
Financiers
Biscuits corquants aux amandes
Sablés à l'orange
Mini canelés

Les boissons

Forfait eaux et softs

Classique : eaux, coca, 3 jus
Premium : eaux bouteilles verre, jus artisanaux

Les fontaines de boissons :

Citronnade
Thé glacé
Eaux parfumée concombre et menthe

Les Cocktails Festifs

Le Spritz

Le Bar à kirs, cassis, châtaigne et pêche
La soupe champenoise
Sangria rouge ou Blanche
Le punch maison

