Exemple de cocktail

Cocktail 1

14 pièces composées de 6 pièces salées chaudes, 5 pièces salées froides, 3 pièces sucrées

Animation Panini (3 pièces /pers): mini pain francontois, mini pain chèvre et lard séché, mini pain chorizo légumes confits

Bouchées chaudes (3 pièces/pers) : feuilleté escargots, Mac Maisson, flamiche, financier aux arômes truffes, gougères, pissaladière.

Tapas (3 pièces/pers) : sardine asperge, crevette fromage aux herbes, mini tomate farcie, jambon cru, rillette d'oie, poisson fumé, saumon fumé tomate, tomate confite feuilles d'épinard, asperge jambon cru

Mini brochettes (2 pieces/pers) : saumon mariné, coppa tomate confite, melon jambon cru, foie gras pain d'épices, tomate fraiche cerise et mozzarella

Arbre à fruits frais (3 pièces/pers) assortiment de fruits frais présentés sur support (prêts à être consommés)

Cocktail 2

14 pièces composées de 9 pièces salées chaudes, 5 pièces salées froides

Canapés prestiges (2 pièces/pers) : tomate et œuf de caille, crevette et ciboulette, bacon et pêche caramélisée, foie gras de canard, saumon à l'aneth, avocat et crabe, à la rosette, chèvre et sa tapenade.

Symphonie de mini brochettes (2 pièces/pers):tomate cerise et mozzarella basilic, magret de canard pomme verte, aiguillette de canard aux figues fraîches, gambas et moelleux de légumes, foie gras et pain d'épices, fruits frais et tommes de pays, tomate confite et coppa, melon et pastèque.

Feuilletés assortis (4 pièces/pers) : au chorizo, au fromage, au pruneau, à la saucisse, aux olives, au jambon, aux amandes, aux champignons, chouquette, aumônière aux fruits de mer.

Verrines (1 pièce/pers): maki de foie gras, gaspacho de tomate, melon dans tubes à essai, rouleau de printemps à la langouste et légumes croquants, caviar d'aubergine et sa chiffonnade de magret fumé, macaron végétarien, St Jacques à la crème de basilic, nems de courgettes, sushi aux crevettes.

Animation wok (2 pièces/pers) : lotte sauce armoricaine, filet de dorade mariné, St jacques et julienne de légumes

Animation plancha (3 pièces/pers) : canard à l'orange, foie gras de canard poêlé, bœuf au poivre vert, veau à l'estragon

Exemples de repas assis
Plat chaud, fromage, dessert

Menu

Suprême de pintade aux saveurs méditerranéennes et herbes fraiches
Ecrasé de vitelottes
Brunoise de légumes

Fromage blanc ou assiette de fromages et ses pains spéciaux

Desserts des mariés

Menu

Filet de bœuf Limousin de l'élevage Durand (01)
sauce Périgueux
Tomate à la provençale
Crêpes vonnassiennes

Fromage blanc ou assiette de fromages et ses pains spéciaux

Desserts des mariés

Exemples de repas assis
Entrée, plat chaud, fromage, dessert

Menu

Succulent de saint jacques gambas et sa pipette agrumes

Suprême de poulet à la crème et éclats de morilles
Bavarois du potager
Petit risotto

Fromage blanc ou assiette de fromages et ses pains spéciaux

Dessert des mariés

Menu

Duo de saumon gravlaks et gambas accompagné de sa garniture

Fondant de veau rôti et sa piperade
Tian de légumes
Madeleine de pomme de terre

Fromage blanc ou assiette de fromages et ses pains spéciaux

Desserts des mariés

Réalisation MAISSON Traiteur
(Photos non contractuelles)