

Liste des Entrées, Plats & Desserts

Amuse-bouche

■ : possible pour buffet

- Hérisson de tomates cerise, billes de mozzarella, pistou.
- Mini feuilleté à la tapenade ou à la rilette de thon.
- Blinis tièdes au tarama et citron vert
- Toasts de caviar d'aubergines
- Toasts de tapenade de tomates et demi filets de rouget grillé.
- Œufs de caille déguisés présentés sur des piques
- Mini cassolette de pétoncle à la crème et ciboulette,
- Blinis tièdes et oeufs de lumps, crème et ciboulette,
- Petits boudins blancs rondelle de poires grillées,
- Mini bouchées feuilletées de saumon à la crème, citron, ciboulette et 4 baies
- Verrine de tartare de saumon, herbes fraîches, avocat et citron vert,
- Moules marinière dans sa coquille, à la vinaigrette légère
- Verrine exotique ananas, soja, concombre, crevettes, noix de coco, tomates et citron,
- Hérisson de brochettes de gambas au sésame grillé,
- Verrine de salade d'oranges à cru, pignons, oignons blancs, huile d'olive,
- Toast beurre salé de Guérande, Carpaccio de boeuf mariné, lamelle de parmesan
- Verrine de salade de riz, ananas, orange, poulet grillé, tomates,
- Verrine de gaspacho, bille de chèvre frais, basilic
- Verrine de salade de pommes de terre au magret fumé et champignons grillés,
- Toasts de foie gras poêlé, confit de figues maison
- Mini brochettes de poulet mariné, sauce soja, citron vert,
- Mini toast beurre, bacon et oeuf de caille sur le plat,
- Tartines d'aubergines grillées au chèvre frais et tomates séchées,
- Verrine de salade de quinoa aux crudités et au beaufort,

- *Cornet californien : mini crêpes en cornet aux légumes croquants, asperges, tomates*
- *Verrine de velouté de potiron éclat de noisettes*
- *Sushi de saumé et chèvre frais ciboulette*
- *Roulade de courgettes grillées au chèvre frais et herbes de Provence*
- *Œufs de caille sur le plat, jambon grillé, sur un toast chaud*

Entrées

- *Velouté de potiron éclat de noisette et huile de truffe (morceau de foie gras poêlé possible).*
- *Feuilles de vignes farcies façon grecque.*
- *Fondant d'avocat, tartare de saumon (ou chair de crabe) ciboulette et citron vert.*
- *Salade de pois chiches, pommes, épicée aux raisins de Corinthe.*
- *Salade de fenouil, orange, écrevisses marinées huile d'olive et citron.*
- *Trilogie de Poivrons grillés, marinés à l'huile d'olive laurier et thym frais.*
- *Carpaccio de melon à l'effeuillage de jambon de parme.*
- *Assortiment de charcuteries italiennes ou corses ou françaises.*
- *Caviar d'aubergines grillées et ses toasts.*
- *Salade vietnamienne au vermicelle de soja, crudités, crevettes, saveurs exotiques.*
- *Lamelles de courgettes et d'aubergines grillées (nature ou roulées chèvre doux ou ricotta).*
- *Briques de chèvre poêlées au cumin et basilic frais.*
- *Samoussas de boeuf ou d'agneau ou de poulet aux pignons et aux épices douces.*
- *Salade de mangues aux oignons rouges, vinaigre de mangue et huile d'olive.*
- *Salade de carottes, raisins secs, pommes verte et orange fraîche.*
- *Salade de fruits de mer menthe fraîche / émincés de poivrons et tomates.*
- *Mini brochettes de surimi / mangue / mozzarella.*
- *Salade de salami / ricotta et mesclun.*
- *Salade de fèves à la menthe et petits oignons blancs.*
- *Salade de quinoa ou boulgour aux crudités.*
- *Salade de riz façon « niçoise » aux anchois.*
- *Salade de poulpe aux oignons et légumes émincés.*
- *Hérisson de crevettes décortiquées au sésame et sauce cacahuète.*
- *Salade mozzarella buffalo, tomates fraîches et basilic frais.*
- *Salade de pastèque, fêta, menthe et huile d'olive.*

- *Carpaccio de melon et pastèque / ciboulette.*
- *Concombre à la crème et ciboulette façon tzaziki*
- *Tourte aux légumes variés de saison.*
- *Carpaccio de boeuf mariné à l'huile d'olive et citron vert, balsamique et parmesan.*
- *Salade tiède de rougets aux pommes de terre vinaigre de framboise.*
- *Panier de crudités et ses trois sauces maison : aux herbes, cocktail ou mayonnaise légère.*
- *Gaspaccho maison et sa quenelle de chèvre frais, toasts chauds.*
- *Saumon mariné à la menthe, quenelle de guacamole.*
- *Velouté de têtes d'asperges au jambon italien rissolé.*
- *Soupe vietnamienne au crabe et vermicelles de soja, ciboulette, soja frais et lime.*
- *Soupe de légumes de saison mixées à la crème fraîche.*
- *Velouté de champignons forestiers aux petits lardons frits.*
- *Crème de cresson émincé de coppa et cantal doux.*
- *Bouillon russe aux boulettes de viande et légumes du jardin.*
- *Risotto moelleux aux champignons, ou asperges, ou truffe (selon saison).*
- *Nems au poulet, au porc, aux crevettes ou au crabe, menthe et sauce Nuoc Mâm.*
- *Coupe de Pamplemousse sauce cocktail aux gambas.*
- *Coupe de billes de melon jaune et blanc arrosé de porto blanc.*
- *Salade de chèvre chaud au miel et ses jeunes pousses de salade.*
- *Salade campagnarde aux lardons, oeufs, et salade frisée.*
- *Carpaccio de thon frais mariné (ou saumon, ou espadon), tomates pelées et basilic.*
- *Sushis de saumon fumé au chèvre.*
- *Hérisson de bâtons de crudités à la crème de chèvre frais.*
- *Saint Jacques poêlées sur lit d'endives caramélisées (ou fondue de poireaux).*
- *Carpaccio de Saint Jacques fraîches, quenelle de guacamole (suivant saison).*
- *Escargots au beurre persillé (ou moules).*
- *Huitres chaudes au champagne et fondue de poireaux.*

Plats

- *Tajine d'agneau ou de poulet aux pruneaux et petits oignons ou aux abricots.*
- *Papillottes de saumon aux petits légumes, huile d'olive et citron.*
- *Poulet au citrons confits et aux amandes, cuit deux heures en cocotte.*

- *Gigôt rôti au four caramélisé au miel et aux épices douces.*
- *Cuisses de canard, miel aux épices douces et cuit au vin et à l'orange (3heures).*
- *Rôti de boeuf en cocotte et ses sauces maison (chutney).*
- *Filet mignon de porc aux abricots secs, petits oignons et moutarde douce.*
- *Grosses crevettes roses sautées au lait de coco façon antillaise.*
- *Dos de cabillaud ou de julienne sauce à l'orange / ciboulette ou rôti au four & romarin.*
- *Pavé de saumon cuit à l'unilatérale au gros sel.*
- *Poulet au cidre et à la crème façon normande.*
- *Cassolette de St jacques et fruits de mer et son riz de Camargue.*
- *Poulet cuisiné aux pruneaux et aux petits oignons.*
- *Brochettes de poulet mariné façon thaï et sa sauce.*
- *Loup de mer entier au gros sel, servi avec sauce vierge.*
- *Endives cuites au four à la béchamel et au jambon.*
- *Tagliatelles fraîches aux fruits de mer et écrevisses, ou aux gambas.*
- *Spaghettis poêlées à l'italienne, à l'ail et au persil.*
- *Marmite du pêcheur (création maison à base de pommes de terres, légumes variés sautés, filets de poisson, safran, st jacques, gambas, moules ou crevettes dans un bouillon) le contenu peut être adapté si allergie.*
- *Pintade rôtie en baeckhoff, fèves et basilic.*
- *Raviolis frais sauce Parmesan basilic façon pistou.*
- *Rôti de veau cuit au lait aux petits légumes du jardin.*
- *Wok de boeuf ou poulet aux légumes croquants.*
- *Nouilles sautées aux légumes ou au poulet ou porc ou crevettes.*
- *Rôti de porc aux abricots secs, petits oignons et moutarde douce, ou filet mignon de porc.*
- *Aïoli maison et ribambelle de petits légumes justes cuits vapeur.*
- *Choucroute garnie alsacienne.*
- *Potée auvergnate.*
- *Chou farci ou petits farcis niçois variés.*
- *Pavé de thon mi cuit à la cébette.*
- *Espadon juste grillé sauce vierge.*
- *Lotte rôtie ou en sauce à la bourguignonne.*
- *Brochette bicolore de poisson (lotte ou cabillaud/saumon ou truite de mer) au grill.*
- *Sauté de crevettes à la noix de coco.*
- *Riz cuisiné à la vietnamienne avec légumes, crevettes et viande grillée.*

- *Fajitas poulet grillé, guacamole, oignons rouges et tomates, épices douces.*
- *Thon ou espadon cuisiné à la mauricienne sauce massala.*
- *Bourride maison (spécialité méditerranéenne à base de lotte).*
- *Légumes sautés au tofu grillés sauce asiatique.*
- *Coquelets rotis au romarin en baeckoff de pommes de terre et oignons confits.*

Accompagnements

- *Assortiment de 3 riz.*
- *Quinoa gourmand.*
- *Gratin de courgettes au safran.*
- *Gâteau de pommes de terre aux herbes fraîches.*
- *Polenta moelleuse aux noisettes.*
- *Sauté de légumes de saison – Ecrasé de pommes de terre éclats de truffe (ou non).*
- *Tian aux carottes et courgettes, parmesan.*
- *Haricots verts frais poêlés à l'ail.*
- *Epinards hachés à la crème.*
- *Gratin de gnocchis au parmesan.*
- *Tomates poêlées en persillade.*
- *Endives poêlées légèrement caramélisées.*
- *Flan à la provençale (courgettes, carottes, basilic et parmesan).*
- *Ratatouille maison avec produits locaux du marché.*

Desserts

- *Lassi à la mangue (genre smoothie, banane, abricot, poire, servi avec des sablés aux épices).*
- *Verrines de pêches ou de fruits rouges, fromage blanc et poudre de sablés maison.*
- *Pêches rôties au miel et déglacée au jus de fruits.*
- *Blanc manger à l'amande et coulis de framboises fraîches (genre panacotta).*
- *Moelleux au chocolat noir ou brownie ou opéra ou trianon (avec crème anglaise).*
- *Cheese cake australien et son coulis de fruits frais suivant saison.*
- *Salade de fruits frais de saison (avec ou sans alcool).*

- *Mousse au chocolat éclats de chocolat ou de café.*
- *Tartes : tatin pommes ou pommes poires / aux abricots ou aux pêches caramélisées / à l'ananas caramélisé / au citron meringué / aux pommes à l'alsacienne / à la figue du jardin.*
- *Petits feuilletés aux pommes, mangue, banane ou à la poire.*
- *Flan à la noix de coco cuit au bain marie au four.*
- *Compotée de pommes poires à la cannelle et aux amandes.*
- *Crème de mascarpone coulis de fruits rouges.*
- *Salade d'oranges aux épices et sucre de canne.*
- *Tiramisu (avec ou sans alcool) au café ou fruits rouges.*
- *Fromage blanc au sucre de canne, éclat de meringue et framboises fraîches*
- *Soupe de fraises fraîches de provence à la vanille de Madagascar*
- *Moelleux au chocolat noir ou brownie ou opéra ou trianon (avec crème anglaise).*
- *Poires pochées au vin épicié et sauce chocolat (ou juste sauce au vin, sans chocolat).*
- *Crêpes fourrées aux fruits (ou miel citron ou chocolat).*
- *Nems à la banane sauce chocolat graines de sésame.*
- *Charlotte aux fruits ou au chocolat.*
- *Bananes flambées au sucre belge et déglacées au jus de fruit.*
- *Galette feuilletée à la frangipane amandes et noisettes.*
- *Gâteau brioché aux pommes caramélisées au beurre salé.*
- *Pommes au four à la vanille de Madagascar.*
- *Crêpes fourrées au miel et au citron ou à la compote de pommes ou au fruits rouges.*
- *Galette des rois feuilletée pâte d'amandes, praliné et noisettes.*
- *Petits Choux à la crème pâtissière ou style profiterolles.*
- *Pain perdu au miel et confiture maison glace réglisse (ou caramel ou vanille...).*
- *Coupe de glace ou sorbet avec sablés maison ou petits financiers.*

Les menus seront adaptés à votre budget et à la saison.

Un supplément peut être demandé suivant certains choix.

Toutes les préparations sont maison, avec des produits frais, bio ou locaux.

Possibilité de conseil en naturopathie, nutrition ou oenologie pour vos événements.

Possibilité de commande de vins et champagne sur demande.