



CATERING

TRAITEUR - CHEF PRIVÉ



LES CANAPÉS

Vous pouvez sélectionner une liste de cinq canapés apéritifs

Feuilleté au chorizo et tomates séchées

.....

Le foie gras au Pineau des Charentes

.....

Mini burger au confit de canard et piquillos rôtis

.....

Tartelette feuilletées chèvre frais et tomate cerise rôtie

.....

Velouté de petits pois et pointe de cumin

.....

Verrine de poulet tika et crème d'avocat au citron

.....

Les huîtres fines de claire de l'Île de Ré n°5

.....

Gambas snackées, Cognac et sésame

LES ENTRÉES



Fraicheur de saumon d'Islande,
Crème d'avocats au citron vert, espuma ciboulette
Risoni au citron et huile de sésame

.....

Croustillant de chèvre frais et miel d'oranger
Tomates séchées et croquant de Serrano

.....

Gaspacho d'asperges vertes,
Tuiles au parmesan et magret fumé croustillant
Crème montée au wasabi

.....

Ravioles de gambas, zest de citron
Emulsion coco citronnelle et miso

.....

Tarte fine, courgettes marinées
Féta, déclinaison de tomates cerises et pesto



LES PLATS

Filet de Saint Pierre à l'unilateral, crumble d'herbes

Purée à l'huile d'olive, wok de légumes

.....

Quasi de veau braisé, jus court au Pineau et fruits rouges

Pommes de terre grenailles au sel de romarin

Tomates cerises rôties à l'ail des ours

.....

Le Risotto crémeux aux morilles et à l'huile de truffes

Pointes d'asperges vertes et champignons

Pesto de roquette et copeaux de parmesan

.....

Noix de Saint Jacques snackées

Sabayon poireaux Champagne

Fèves rôties et crème de patates douces

.....

Côte de bœuf rôtie au barbecue, sauce foie gras

Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes

Légumes du marché et mesclun de roquette



Tartelette citron Yuzu

Zest de citrons verts et meringue à l'Italienne

....

Soupe de fraises à la menthe fraîche

*Tuiles dentelles aux amandes et orange sanguine
Pousses de shiso*

....

Crème brûlée à la vanille bourbon

Brisure de pistaches et physalis

....

Mangue rôtie et flambée au Rhum

Glace vanille, Noix de macadamia caramélisées

....

Cœur coulant au chocolat noir grand cru

Crème anglaise et mûres sauvages

....

Tiramisu framboise*

Biscuits roses de Reims infusés au Champagne

**Version classique au café sur demande*

RÉFÉRENCES

