



CATERING

TRAITEUR + CHEF PRIVÉ

COCKTAIL ET DÎNER VÉGÉTARIEN

BORDEAUX - LA ROCHELLE - ÎLE DE RÉ

LES BOUCHÉES VÉGÉTARIENNES
8 BOUCHÉES PAR PERSONNE

Mini burgers végété, ketchup de piquillos

...

Navettes au chèvre frais, poivrons rôtis, et noix

...

Verrines de tartare de tomates et avocat façon tika

...

Tartelettes au caviar d'aubergines, chèvre frais, poivrons sauvages

...

Les minis brochettes tomates cerises et boconchini au pesto verde

...

Petits croque-Monsieur au comté et moutarde à l'ancienne

...

Planche de fromages, fruits secs et pains spéciaux





LES ENTRÉES

Gaspacho d'asperges à l'huile de truffes

Espuma wasabi, tuile de parmesan au piment d'Espelette

Ou

Samossas de Buffala et poivrons piquillos

Légumes marinés et croustillant de vitelottes

Ou

Le tartare de tomates anciennes à l'ail des ours

Crème d'avocat au citron vert, Risoni et Espuma ciboulette

LES PLATS PRINCIPAUX

Le risotto crémeux aux morilles, pointes d'asperges vertes
Huile de truffes et copeaux de parmesan

Ou

Parmentier d'aubergines et tofu au caramel de soja

Purée de patates douces, lait de coco et sésame

Ou

Falafels aux herbes fraîches, crémeux tomate et légumes confits

Pommes de terre grenailles, yahourt à la grecque pointe de cumin

Ou

Gnocchis à la truffe, réduction de pineau et petits pois rôtis

Croustillant au conté, tomates séchées, graines de courge





LES DESSERTS

Le coulant au chocolat noir grand cru, cœur choco-noisette
Crème anglaise à la vanille bourbon

Ou

Wedding cake ou pièce montée
Design à personnaliser

Ou

Buffet de mignardises façon café gourmand
Fingers chocolat sésame
Tartelette citron meringuée
Cannelés de Bordeaux
Déclinaison de macaron

Café Nespresso, thés et infusions



V OTRE C ÉLÈBRATION

Notre tarif inclut

Le menu détaillé ci-dessus, préparé puis cuisiné sur le lieu de réception le jour de votre événement.

Le service (1 serveur pour 25 personnes)

L'eau minérale plate et pétillante ainsi que le pain

La vaisselle, les couverts, les serviettes et les corbeilles à pain

Le nettoyage de la cuisine et la collecte des déchets

A savoir

Le nettoyage de l'espace de réception reste à la charge du client après l'événement.