



Exemple Proposition plateaux repas

Coffret élégance

Entrées :

- « Nougat » de saumon aux éclats de pistache, écrasé d'avocat aux écorces de citron vert
- Bruschetta canard poivre vert, oignons caramélisé et sucrine à l'huile de noix.
- Marbré de chèvre frais à la Niçoise salade fraîcheur à l'huile d'olive vierge.
- Brochette de gambas grillées, purée de carotte à l'orange et ses légumes croquants

Plats :

- Magret de canard rôti chutney de mangue, sauce aigre douce, fondant de patate douce, copeaux de noix coco, légumes braisés coriandre et persil plat.
- Médaille de veau à la moutarde d'Orléans, polenta aux herbes, roulade d'aubergine à la provençale et sa mousseline à l'huile de truffe.
- Dos de cabillaud rôti, risotto façon paëlla, crème chorizo.
- Bar en écaille beurre blanc au champagne, écrasée de vitelotte et sa barigoule de légumes.

Fromages :

- Sélection de fromages affinés au lait cru et salade mesclun légèrement assaisonnée.

Desserts :

- Croustillant chocolat à la mandarine impériale et ses suprêmes d'agrumes,
- Chibouste de mangue et mirepoix de fruits exotique crumble coco.
- Tatin aux poires confites, crème vanille Bourbon et caramel au vin chaud

Petits pains compris

En livraison