

Menu dégustation

Cocktail 10 pièces

Cocktail apéritif

Cocktail à la méthode champenoise

Evian, Coca-cola, Perrier, Jus d'orange

Option Mojito, Punch, Spritz ou Soupe champenoise au Curaçao bleu (3€ TTC)

Pièces Cocktail

Banderille patate douce panée à la cacahuète et magret fumé

Millefeuille de perle de poivrons au pain томaté

Croustillant d'œuf de caille sur fromage frais

Mini blinis de saumon mariné

Macaron exotique à la noix de pétoncle épicée

Banderille de crevette panée à la noix de coco et curry doux

Fraicheurs

Pincette de gambas et feuilles de menthe

Wraps de Pastrami

Cuillères

Duxelle de champignons, filet de caille

Tartare de Saint-Jacques citronné aux herbes fraîches

Verrines

Tzatziky crémeux au saumon fumé et tarama

Compotée de courgette à la crème de parmesan

Superposé de purée d'avocat et cocktail de crevettes

Tartare de saumon frais aux dés de pomme Granny

Navettes

Rillettes de thon au croquant de condiments

Rillettes de duo de saumon frais et fumé à l'aneth

Gourmandises

Brioche de saumon fumé maison à la crème d'herbes

Brioche de Jambon de Dinde au cheddar

Animations culinaires

Foie gras poêlé sur toast de pain frais, confiture de figue

Brochette de volaille type Yakitori

Menu dégustation

Repas



Idélice Traiteur

www.idelice.fr

Entrée

Tian de légumes à la mozzarella mariné au pesto de basilic

ou

Millefeuille de Saumon fumé maison, ricotta au velouté de basilic

ou

Raviole d'Ecrevisse et pointe d'asperge veloutée de crustacés

Entrée servie chaude

Plat

Enroulé de Poulet jaune farci aux champignons sauce morille

servi avec gratin dauphinois, poêlée forestière, tomate grappe

ou

Moelleux de Bœuf au jus corsé

servie avec écrasé de pomme de terre au Saint Marcellin, millefeuille de légumes, tomate grappe

ou

Confit de Canard sauce foie gras

Servi avec écrasé de pomme de terre au Saint Marcellin, millefeuille de légumes, tomate grappe

Assiette de trois fromages

Brie de Meaux, Reblochon et Chèvre Sainte Maure

Salade mesclun et noix

Desserts

Choisir 2 gâteaux maison

Impérial citron, tropical mangue passion, 3 chocolats, framboisier

Pièce montée 3 macarons ou 2 choux par personne ou

Fontaine à chocolat avec ses fruits

Menu dégustation



Idélice Traiteur

www.idelice.fr

93,50€ à partir de 101 personnes

102,80€ de 50 à 100 personnes

112€ de 25 à 49 personnes

Dans le prix est inclus la livraison et l'installation dans un rayon de 20 km

Le pain, le matériel de réchauffe
nécessaire au bon déroulement du repas

La vaisselle en dur pour le cocktail et le repas

Le nappage et une serviette en tissu blanc

Evian et Badoit, Café, Thé et Déca expresso
Servis à discrétion au buffet en matériel jetable

Le personnel de salle et de cuisine pour des vacances de 7 heures
dont un Maitre d'hôtel jusqu'à 1 heure du matin

50€ l'heure supplémentaire

Livraison de 20 à 30 km 200€ TTC, de 30 À 40 km 250€ TTC

Au-delà nous contacter

Option :

Nappage de buffet 4€ le mètre linéaire

Mange debout nappé blanc 25€ TTC

Maitre d'hôtel de 1h à 5h (facultatif) 200€ TTC

Sac de 20 kgs de glaçons 20€ TTC (pour la fin de soirée)

Corbeille de fruit 10/12 kgs 150€ TTC

Plateaux repas prestataire 25€ TTC

Vin (nous consulter)