

Menu Grand jour

Cocktail 12 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

Rillette de thon au croquant de condiments
Rillette de duo de saumon frais et fumé à l'aneth

Gourmandise

Briochin de saumon fumé maison à la crème d'herbes
Briochin de jambon de dinde au cheddar

Pipettes

Mi-cuit de thon rouge aux épices
Saumon mariné, à la graine de sésame

Animations culinaires

Découpe de saumon fumé maison sur blinis et sauce aux herbes
Foie gras poêlé sur toast de pain frais, confiture de figue
Brochette de volaille type Yakitori

Menu Grand jour

Repas



Idélice Traiteur

www.idelice.fr

Entrée

Foie gras de canard mi-cuit avec duo de confiture d'oignons et figue

ou

Pressé d'avocat à la chair de tourteaux, tuile de parmesan

ou

Risotto de Champignons aux noix de Saint-Jacques persillées

Entrée servie chaude

Plat

Filet de Bœuf sauce foie gras

Ecrasé de pomme de terre à la truffe, poêlée à la girolle persillée, tomate confite

ou

Mignon de Veau sauce morille

Pomme de terre grenaille, millefeuille de légumes, tomate confite

ou

Dos de Cabillaud sauce parmesan

Purée de pomme de terre à la truffe, carotte fane et tomate confite

Fromage

Pointe de brie truffée servie avec une salade mesclun aux herbes, noix concassé

ou

Feuilleté de chèvre au miel servi chaud, salade mesclun aux herbes fraîches

ou

Pomme acidulée au 1/2 Saint Marcellin rôti aux herbes servi chaud

Buffet de desserts

Choisir 2 gâteaux maison

Impérial citron, tropical mangue passion, 3 chocolats, framboisier

Pièce montée 3 macarons ou 2 choux par personne

Garniture des choux au parfum de votre choix

Corbeille de fruits

Menu Grand jour



Idélice Traiteur

www.idelice.fr

110€ à partir de 101 personnes

121€ de 50 à 100 personnes

135€ 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 vacations 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€ TT, 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)

Plateaux repas prestataire 25€ TTC

Vin (nous consulter)