

BUFFET EPICURIEN



PREMIÈRE PARTIE

BOISSONS

COCKTAIL DE FRUITS FRAIS ET PRESSÉS, COCA, ORANGINA, SPRITE, JUS DE FRUITS,
SCHWEPPES, PERRIER, EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE

EN OPTION: PUNCH (PLANTEUR, COCO, OU AUTRES...), WHISKY, MOJITO (OU PINA
COLADA OU MARGARITA), MARTINI, VIN BLANC FRUITÉ, BIÈRE (BOUTEILLE)

AMUSE-BOUCHES (7 PIÈCES À CHOISIR) À L'ASSIETTE :

- PANIER CRÉOLE (SAMOUPSA, BEIGNET DE CREVETTE, BEIGNET DE SONGE CREVETTE)
- CROUSTADE DE COMPOTÉ D'OIGNON FAÇON PISSALADIÈRE
- ASSORTIMENT DE MINIS CLUBS (SAUMON AU PESTO, VOLAILLE AU CURRY)
- TATAKI DE THON AU SÉSAME LÉGUME MARINÉ AU GINGEMBRE
- TOAST DE FOIE GRAS MAISON AU POIVRE SAUVAGE DE MADAGASCAR
- CASSOLETTE DE CREVETTE FLAMBÉ AU VIEUX RHUM MOUSSELINE DE CHOUX FLEUR VANILLÉ
- MINI BURGER DE POULET ET COMPOTÉE D'OIGNON MAISON
- CRÈME DE FROMAGE FRAIS AU FINES HERBES, DÉS DE POISSON FUMÉ ET CRUMBLE AU BAIE ROSES
- TAPAS CRÉOLES (ROUGAIL CHEVAQUINE, RILLETTÉ POISSON À L'INDIENNE ET ACHARD)
- MINI BRIOCHE DE FIGUE ET RILLETTÉ DE CANARD
- CAPPUCCINO DE LENTILLES À LA CRÈME DE LARD DE VOLAILLE FUMÉ
- VERRINE DE MOUSE D'AVOCAT CITRONNÉ ET EFFILOCHÉ DE CRABE

2 ÈME PARTIE : REPAS SERVI EN BUFFET

BOISSONS SUR TABLE INCLUSES : EAU MINÉRALE, EAU GAZEUSE, SODAS OU JUS
EN OPTION : VIN(S) BLANC ET ROUGE

BUFFET D'ENTRÉES (5 PLATS AU CHOIX) PARMI

- BALLOTTINE DE VOLAILLE MARBRÉE AU FOIE GRAS
- PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE ET PINTADE MARBRÉS AU FOIE GRAS
- TERRINE DE LAPIN ET VOLAILLE À LA FORESTIÈRE
- GALANTINE DE PINTADE AU PISTACHE
- BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD SAUCE THAILANDAISE(CACAHUÉTE)
- TERRINE DE LA MER AU CITRON CONFIT
- SALADE DE POISSON À LA CHINOISE
- BROCHETTE DUO DE POISSON ET GAMBAS
- BROCHETTE DE GROSSES CREVETTES À LA PERSILLADE
- CEVICHE DE POISSON
- MÉDAILLON DE SAUMON ET LÉGINE AUX ÉPICES (MAYO MAISON)
- SALADE DE THON À LA TAHITIENNE
- SALADE GOURMANDE (MÂCHE, MESCLUN, CROÛTONS, TOMATE SÉCHÉE, POMMES RAISINS ET NOIX)
- ACHARDS DE PALMISTE OU DE CHOU DE COCO
- SALADE ITALIENNE (SALADE VERTE, TOMATE SÉCHÉE, CHOU ROUGE, OLIVES, CAROTTE, JAMBON DE VOLAILLE, MOZZARELLA)
- SALADE FERMIÈRE (SALADE VERTE, TOMATE, MAGRET CANARD FUMÉ...)
- SALADE MARAÎCHÈRE
- SALADE MEXICAINE (MAÏS, HARICOT ROUGE, POIVRON VERT, TOMATE, THON)
- SALADE À LA GRECQUE (FETA, OLIVES, CONCOMBRE, TOMATE, POIVRON VERT ET ROUGE, OIGNON)
- SALADE DE CHOU COCO, VINAIGRETTE PASSION
- SALADE DE PALMISTE FRAIS >> SUPPLÉMENT 6.80 € TTC/PERS.
- TIAN DE LÉGUMES OU GRATIN DAUPHINOIS
- GRATIN DE PAPAYE ET POISSON FUMÉ OU GRATIN DE PATATE DOUCE AUX ÉPICES GRATIN DE PALMISTE



BUFFET DE PLATS CHAUDS (3 PLATS À CHOISIR)

- POULET FERMIER AU PALMISTE FRAIS >> SUPPL : 4.90 € TTC PAR PERS
- CARI COQ FUMÉ AUX CHOUX DE COCO
- RÔTI DE PINTADE AUX FIGUES
- CARRI COQ PEÏ AU CHOU COCO
- CANARD FUMÉ AU GINGEMBRE MANGUE
- POULET FERMIER BRAISÉ AUX CHAMPIGNONS
- CIVET DE CERF À LA FORESTIÈRE
- CARRI DE PORC FRAIS AU PALMISTE >> SUPPL : 4.90 € TTC PAR PERS
- CANARD BRAISÉ À LA VANILLE
- MIJOTE D'AGNEAU À LA PATADE DOUCE À LA CANNELLE
- RÔTI D'AGNEAU AUX CINQ ÉPICES
- CARRI DE COLLET DE LÉGINE OU CARRI POISSON ROUGE
- FILET DE POISSON EN CROÛTE ET SA SAUCE AU COMBAVA
- MARMITE DE LA MER (CREVETTE, MOULE, CALAMARS, POISSON)
- FILET DE LÉGINE FARCI AUX CHAMPIGNONS >> SUPPL : 6.80 € TTC/PERS
- SAUTÉ DE CREVETTE À LA CANTONNAISE
- DUO CREVETTES ET COURGETTES AU CURRY ET LAIT DE COCO
- CARRI CAMARONS (SAUVAGES) OU CAMARONS AU GINGEMBRE >> SUPPL: 5.80 € TTC/PERS
- CARRI DE QUEUES DE LANGOUSTE >> SUPPL : 20.80 € TTC PAR PERS
- SAUTÉ DE CREVETTE AUX LÉGUMES

ACCOMPAGNÉS DE RIZ, GRAINS, BRÈDES OU LÉGUMES POËLÉS OU DAUBE DE LÉGUMES ROUGAIS (2 VARIÉTÉS)

3 ÈME PARTIE : DESSERT

FOURNI PAR LE CLIENT OU EN OPTION À PARTIR DE 5,80 € TTC LA PART GÂTEAU DE MARIAGE SUR SOCLE, AVEC COUPLE DE MARIÉS EN SUCRE, EXEMPLE : CROQUEMBOUCHE, EXQUIS DE PATATE DOUCE SOUFFLÉE AU VIEUX RHUM. ROYAL CHOCOLAT (BISCUIT SUCCÉS, CROUSTILLANT CHOCOLAT PRALINÉ, MOUSSE CHOCOLAT) ENTREMET HELENA (BISCUIT BROWNIE, CRÉMEUX CARAMEL ET MOUSSE POIRE) LE TAHITI (CRÈME VANILLE ; COULIS FRAMBOISE, CRÉMEUX PASSION, BISCUIT GÉNOISE FRUITS ROUGE), SAINT JOSÉ (ENTREMET MANGUE, BISCUIT GÉNOISE), LE PASSIONNÉE (ENTREMET AU FRUIT DE LA PASSION), SAINT FRED (ENNTREMET GOYAVIER) OU

WEDDING-CAKE À PARTIR DE 7,80 € TTC LA PART

BUFFET DE CAFÉ, THÉ

