

# 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 (SAMOUSSA, 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, RILLETTE POISSON À L'INDIENNE ET ACHARD)
- ☐ MINI BRIOCHE DE FIGUE ET RILLETTE 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) PARMIS

- ☐ 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( CACAHUËTE)
- ☐ 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
- ☐ CÉVICHE DE POISSON
- ☐ MÉDAILLON DE SAUMON ET LÉGÈNE 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 PATATE 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 FARCIE 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, BRÊDES OU LÉGUMES POÊLÉS OU DAUBE DE LÉGUMES ROUGAILS (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 SUCCÈS, 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

