



Cocktails et buffets

Chauds ou froids, nous vous proposons des buffets ou cocktails dînatoires à partir de 25 euros.

Parmi les mets proposés retrouvez nos incontournables :

Anchoïade, Minis burger, involtinis au speck, moelleux au saumon et œufs de truites, croustillants de chèvre frais au confits de tomates et basilic, canapés à la ganache de foie gras façon Tatin, craquants au caviar d'aubergines et tomates confites, camembert au four et pesto, verrines de noix de saint Jacques marinées et bien d'autres encore.

Les formules sont entièrement personnalisables, avec ou sans alcools, en consommables ou avec sets de service. Devis sur simple demande

Menus de mariages

Généralement composé d'un cocktail, d'une entrée, d'un plat, d'un dessert nos menus se créent sur mesure en fonction de vos envies. A partir de 52 euros le menu adulte

Retrouvez parmi les produits proposés :

La burrata au pesto et tomates confites sur lit de mâche accompagnée de gressin et jambon cru.

La Tatin de légumes au cœur de tapenade et son mesclun

Le tartare de saumon au couteau et son huile d'olive vierge

Le palet de veau et sa crème de foie gras

Les joues de loup de mer et leur beurre d'agrumes

Le filet de crème forestière

Les ravioles aux écrevisses et asperges sauce homardine

La traditionnelle pièce montée et les wedding cakes.



Anniversaires

Comme les menus de mariages nos formules anniversaires s'élaborent avec vous. A partir de 35 euros nous vous proposons des formules complètes avec un cocktail, un plat, un dessert.

Sont fréquemment proposés :

Les cassolettes de lasagnes

Le filet mignon de porc au oignons grelots

Le pavé de saumon et sa crème citronnée

Le tagine de poulet aux amandes et oignons doux

Le risotto de veau aux champignons

Le plus ? Des entremets et des desserts maison pour fêter toutes vos occasions

Les baptêmes et buffets sucrés

Envie de sucrée ?

Nous apportons également un souhait tout particulier à ces prestations tout en douceur...

Assortiments de verrines

Pyramide de macarons

Choux

Fontaine au chocolat

Gâteau à thème

Gâteau de bonbons

Il suffit d'avoir envie.

Contactez nous au 0618482416 pour un devis sous 48h