C-GASTRONOMIE

Maison de goûts

COLLECTION BUFFET

Buffet 17 pièces salées et sucrées

30 personnes

Illustration issue de nos prestations

Le cocktail

Les mini sandwichs

<u>Assortiment de 5 variétés :</u>

Plateau de 40 pièces

- Pain pita, tartare de tomates aux herbes, champignons marinés aigre doux à la graine de coriandre
  vegan

- Wrap mortadelle pistachée de Bologne IGP, stracciatella et roquette

- Pain brioché, pané végétal, houmous de petit pois au zaatar, tomate marinée et séchée
  vegan

- Pain de mie au poivron et piment, fromage frais à la sarriette, bacon et oignons frits

- Pain de mie au basilic, blanc de volaille, cheddar, sauce césar crémeuse à l'estragon

Illustration issue de nos prestations

Le cocktail

Les bouchées froides

<u>Assortiment de 6 variétés :</u>

Plateau de 48 pièces

- Tartelette sablé, vuna végétal onctueux, légumes croquants et aigre-doux, copeaux de Grana
- Biscuit au petit pois, crème de raifort, dôme de pois maraîcher mentholé
- Blinis au blé noir, bouchon de chèvre frais aux fleurs, condiment miel et piment de Bresse
- Sablé sans gluten à la graine d'anis, fraicheur de feta, coulis de melon de nos régions
- Volaille marbrée aux herbes grecques, houmous de pois au citron confit
- Tartelette sablée, tartare de saumon salé, compotée de rhubarbe aigre douce

Le cocktail

Pain supp

Les pains surprise

Boîtes de 1 variété parmi les pains surprise suivant selon vos choix :

Boîte de 24 pièces

- Pain surprise au Thon citronné
- Pain surprise au Jambon truffé

Illustration issue de nos prestations

Le cocktail

Nos plateaux à partager

Une recette par plateau selon vos choix :

Plateaux de 750g

- Plateau de Chiffonnade de Jambon blanc à la truffe
- Plateau de Chiffonnade de Jambon de parme AOP
- Plateau de Saumon fumé

Plateau de 1kg

- Plateau de Sélection de Charcuterie

Assortiment de 6 variétés :

- Plateau de Fromages découpés

Ravioles, chorizo iberico, petits pois, fèves, betterave chioggia et noix de cajou
Illustration issue de nos prestations

Le cocktail

Les saladiers de saison, 1,2kg

Une recette par saladier parmi les salades de saison selon vos choix :

- Thon, haricots verts, pommes de terre, tomates cerises, poivrons, olives noires, filets d'anchois, œufs durs et basilics.
- Penne, légumes grillés, mozzarella, basilic
- Ravioles, chorizo iberico, petits pois, fèves, betterave chioggia et noix de cajou
- Nouilles, Poulet, champignons noirs, fèves de soja, carottes, coriandre, graines de sésame
- Concombres, ebly, féta, tomates cerises, olives à la grecque, poivrons
- Quinoa aux légumes grillés, fruits rouges, fèves de soja

Le cocktail

Les miniatures

<u>Assortiment de 6 variétés parmi les recettes suivantes :</u>

Plateau de 48 pièces

- **Chocolat et passion** : Moelleux au chocolat, gel pure passion
- **Framboise et vanille** : Biscuit au chocolat, framboise de nos coteaux, crème légère à la vanille Bourbon
- **Fraise et rhubarbe** : Tartelette au confit de fraise, crémeux vanille, rhubarbe acidulée
- **Café et chocolat** : Fine coque au chocolat, chocolat noir onctueux, cœur café, mousse de lait comme un cappuccino
- **Abricot et herbes** : Compotée d'abricot en tartelette, infusion d'herbes fraîches
- **Noix de coco et corossol** : Croustillant noix de coco grillée, crémeux coco et corossol
- **Noisette et yuzu** : Praliné noisette craquant, citron yuzu comme un lemon curd
- **Pistache et pamplemousse** : Croustillant de pistache salé, pamplemousse rose confit, crème namelaka pistache

Le cocktail

Les financiers

Assortiment de 4 variétés parmi les recettes suivantes :

Plateau de 48 pièces

- Biscuit financier amandes à la pistache, crémeux pistache et brisures de pistaches
- Biscuit financier amandes au café, crémeux au café
- Biscuit financier amandes au chocolat, crémeux chocolat et billes croustillantes
- Biscuit financier amandes à la vanille, crémeux à la vanille, éclats de noisettes