



L'Assiette des Gourmands Traiteur

Michel SAGNES

9 Allée du Petit Forum

11160 Villeneuve Minervois

michel.sagnes0924@orange.fr

06.75.50.75.87

04.68.26.13.90

Proposition de menu Laurena

* Buffet de Mises en bouches froid :

- * Mini tartelette crème de poivron rouge, framboise.
- * Mini vol au vent mousse de roquefort, noisettes torréfiées.
- * Mini navette, confit d'oignons, filet de poulet grillées.
- * Verrine de concassée de tomate basilic, billes de mozzarella au pesto.
- * Toast pain grillé, ½ œuf de caille, mayonnaise à l'ail rôti.
- * Mini Hamburger crème de cèpes, magret séché.
- * Mini macaron roquefort.
- * Pain suédois au beurre de chorizo.
- * Petit cabécou, crème de miel au noisette.

* Mises en bouches Chaudes :

- * Petites saucisses au lard.
- * Brioche aux escargots et au beurre persillés.
- * Mini burger.
- * Mini brochette poulet sauce teriyaki.

* Composition de légumes frais et ses sauces fromagères.

- * Atelier découpe de jambon Serrano.
- * Ardoise de charcuterie variées.

Entrée :

- * Tartare aux deux saumons aux zestes d'agrumes, tuiles à l'encre de seiches, petite salade de mizuna vert.
- Ou * Ceviche de saumon à la menthe, salade thaï, coriandre, gambas marinées.
- Ou * Salade de gambas, fruits de mer à la mandarine sur un lit de perles marines.
- Ou * Cassolette de Saint Jaques et gambas aux petits légumes, déglacé au Noelly-Prat, amandes torréfiées au curry.

Plat :

- * Jarret de veau confit basse température, jus réduit.
 - Ou * Filet de cannette, sauce morilles.
 - Ou * Quasi de veau braisé, sauce morilles.
 - Ou * Echine de porc Duroc Bataillé cuisiné en confit basse température sauce cèpes et foie gras.
 - Ou * Epaule d'agneau confite aux épices en basse température, réduction du jus de cuisson.
- Accompagné d'une pomme de terre Anna et son beurre truffé, poêlée de patate douce grillée, carotte jaune, et girofle au beurre.

Plateaux de fromages ou buffet de fromages : Tomme Aveyronnaise, Tomme du pays Basque, Tomme de Savoie, Brie avec miel et confiture de figue.

Dessert au choix : Wedding-Cake, Number-cake, pièce-montée, mousse à divers parfums à définir.

* Café expresso Lavazza

Cette proposition comprenant le buffet, la découpe de jambon, le repas, le service, le nappage, les serviettes, la vaisselle, les couverts, le pain

Possibilité d'inviter des convives qu'au cocktail

Cette proposition s'entend sans les boissons soft, l'eau, et les vins.

Nous proposons des alternatives pour les végétariens.

Paiement à réception de la facture.
SIRET 804 596 187 000 18 Code APE 5621Z