



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 Champêtre

* Buffet de Mises en bouches froid :

- * Mini tartelette crème de Saint Agur, éclats de noix.
- * Mini vol au vent mousse de roquefort, noisettes torréfiées.
- * Verrine de concassés de surimi, sauce cocktail, œufs de truite.
- * Mini navette, confit d'oignons, filet de poulet.
- * 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 d'anchois et 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.
- * Composition de melon et ses brochettes.
- * Atelier découpe de charcuterie à la trancheuse (saucisse, saucisson divers)
- * Atelier découpe de jambon Serrano.

Atelier plancha : * avec seiches en persillade et émincés de thon.

Atelier Tempoura : * Moules, Scipion, crevettes panées passées en fritures servis avec un aïoli.

Entrée au choix.

- * Mousseline de chou-fleur, anguille fumée, crouton maison, petits œufs de maquereau fumé..
- * Brioche garni de ganache foie gras aux épices, confit de figues, salade gourmande.
- * Salade de gambas et Saint Jacques à la mandarine

Plat au choix.

- * Jarret de veau confit basse température, jus réduit.
 - Ou * Quasi de veau braisé, sauce morille.
 - 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'un écrasé de pomme de terre au foie gras, trio de légumes anciens déglacés au jus de viandes.

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

Dessert : * Pièce-montée 3 choux/ personne ou Wedding-Cake à définir ou Entremet à divers parfums.

* Café avec petit gâteau sec

Cette proposition comprennent le buffet, les divers ateliers, le repas, le service, le nappage, les serviettes, la vaisselle, les couverts, le pain.

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