

TRAITEUR LUBET-NIGUES

2 Rue de la Lavande
11440 PEYRIAC DE MER
04.68.41.55.90

Buffet dinatoire avec animation plancha

FEUILLE DE MENTHE 55 €

Animation huitres :

- 2 pièces par personne
- Pain de seigle
- Beurre demi sel
- Vinaigre de cidre et échalote



Les garnitures : 10 pièces par personne (à titre indicatif)

- Epingle haricot plat et saumon
- Cornet chocolat foie gras glacé
- cornet betterave Chioggia au fromage persillé et mini poivron
- blinis, gelée de pomme piment et chèvre frais et thym
- canapé mini poivron
- concombre, crème de saumon et perles de yuzu
- macaron foie gras groseilles
- brochette de pétoncle, feuille de menthe et myrtille
- pique magret fumé et poire à la cannelle
- pain d'épices, mousse de foie gras et figue confite

Les cassolettes : 4 par personne à titre indicatif

- Salade perle aux crevettes
- Tartare de tomate et chorizo grillé
- Tzatziki mozzarella
- Guacamole, saumon et gaspacho

L'animation plancha : 5 pièces /pers.

- Noix de Saint Jacques lardée à la cannelle et sa crème de poivrons
- Filet de caille et sa purée aux chorizo
- Crevette marinée au curry
- Escalope de foie gras et sa figue confite
- Magret de canard et abricot sec



Le plateau de fromages

Le dessert : 7 pièces par personne

5 fours sucrés (ex: tartelette aux fruits, tartelette au citron, mini éclair, mini choux, cannelé, financier, dôme chocolat, mini baba au rhum....)

Assortiment de verrines (ex: mousse chocolat-menthe, crème brûlée, panacotta, salade de fruits frais, tiramisu, crumble framboises....)



Service inclus a partir de 80 pers :

1 serveur pour 30 pers +200€

Décor à thème

Nappage tissus et serviettes ouates

Prestation de qualité

(cette prestation est servie debout ,
possibilité assis option de 5 € en sus)