

Menu « L'AMANDIER »

80€ par personne
3 Animations

TRAITEUR LUBET-NIGUES
04.68.41.55.90

Vin d'honneur 18 Pièces

TARIF INVITES UNIQUEMENT AU COCKTAIL : 27€

Animation plancha

- chorizo grillé
- Blanc de volaille aux épices et cassolette de crème de poivrons
- Gambas marinées au curry
- Magret de canard à la cannelle et abricot
- Saumon lardé

Les garnitures : 5 par personne à titre indicatif

- cornet betterave Chioggia au fromage persillé et mini poivron
- blinis, gelée de pomme piment et chèvre frais
- canapé asperge
- concombre, crème de crabe et perles de yuzu
- macaron foie gras groseilles
- brochette de pétoncle, feuille de menthe et myrtille
- pique magret fumé et poire à la cannelle

Cornet chocolat foie gras glacé

Cassolettes : 2 par personne à titre indicatif

- salade de perle au saumon et crevettes
- tartare de tomates et chorizo grillé
- tzatziki mozzarella

1 panier du jardinier : supplément de 60€

(1 panier pour 80 personnes)

Mini légumes avec tapenade et crème de poivrons

Animation catalane

Jambon découpé devant vous
Ficelle aux céréales, crème de poivrons, tapenade et confit de tomates -boudin, chorizo, anchois

Animation foie gras

2 foies gras au choix
(nature, figue, p. Espelette, abricots spéculos, pistache)
- pain d'épices et polaire, compotée de fruits
compotée de fruits

*Nappage tissus / Verreries incluses
Décoration buffet à thème*



Le repas à table

AMUSE BOUCHE

Verrine guacamole, écrevisse et crème citronnée
Ou filet de caille cannelle et pomme fruit
Ou tartare de tomates et Saint Jacques marinées
verre gaspacho, tartine de poivron mariné et Serrano

SORBET DU LANGUEDOC : Servi avec du muscat

abricot, Thym, pétale de rose, romarin, poire,
yuzu, mojito

LA VIANDE

Magret de canard et son escalope de foie gras
sauce muscat (supplément 2€)
Ou filet de veau et sa quenelle de tomates artichauts,
sauce cèpes
Ou épaule d'agneau, salade d'herbes fraîches
sauce thym de la garrigue
Ou tatin de légumes grillés et filet de dorade

Garniture de légumes de saison

LE FROMAGE

Tour de France des fromages au buffet
Ou Tomme des Corbières et pélardon
confiture de tomates
Ou Trilogie de fromages et mesclun aux figues

LE DESSERT

Le buffet de dessert
(5 mignardises sucrées 2 cassolettes par personne)
Ou Pièce montée (3 choux /p)
Pyramide de macaron (supplément 2€/pers)
Brochette de fruits frais et sa fondu de chocolat (supplément
2€/pers)

Assortiment de petits pains (nature, céréale et olive)
Café