

TRAITEUR LUBET-NIGUES

2 Rue de la Lavande
11440 PEYRIAC DE MER

Buffet dinatoire avec animation plancha

FEUILLE DE MENTHE 50 €

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)

- Pique flétan fumé , pointe d'asperge et pomme-curry
- Quartier de tomate au fromage frais et mini poivron
- Brochette de canard et poire à la cannelle
- Pain d'épices, mousse de foie gras
- Epingle haricot plat et saumon
- Macaron de foie gras et figue
- Feuille de sucrine à la crème de carotte et rouget
- Sandwich, crème de crabe et asperges
- Cornet de radis noir au fromage persillé
- Cornet chocolat foie gras



Les cassolettes : 4 par personne à titre indicatif

- Mousse de betterave à la framboise et feta
- Salade de perle au saumon et crevettes
- Foie gras à la mangue
- Crème de poivrons et pétoncle

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 , pannaccotta, salade de fruits frais, tiramisu, crumble framboises.....)



1 serveur pour 30 = 100 €

Livraison gratuite

Décor à thème

Nappage tissus et serviettes ouates

Prestation de qualité

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