

# Menu « L'AMANDIER »

70€ par personne  
3 Animations

TRAITEUR LUBET-NIGUES  
04.68.41.55.90

Vin d'honneur 18 Pièces

TARIF INVITES UNIQUEMENT AU COCKTAIL : 20€

## Animation plancha

- Petit boudin noir
- Blanc de volaille aux épices et cassolette de crème de poivrons
- Gambas marinées
- Magret de canard à la cannelle et abricot
- Saumon lardé

## Les piques : 1 par personne à titre indicatif

- épingle saumon fumé et haricot plat
- brochette de pétoncle, feuille de menthe et myrtille
- pique magret fumé et poire à la cannelle

## Les garnitures : 4 par personne à titre indicatif

- feuille d'endive, crème de carotte et rouget
- cornet betterave chiogga au fromage persillé et mini poivron
- blinis, guacamole et crevette
- canapé asperge
- mini concombre crème de pois chiche
- tomate, crème de morue et œufs de truite
- Assortiment de macarons
- Cornet chocolat foie gras

## Cassolettes : 2 par personne à titre indicatif

- salade de perle au saumon et crevettes
- tartare de tomates et chorizo grillé
- crème de petits pois, lardons, crème fouettée et pousse de betterave

## 1 panier du jardinier : supplément de 60€

Mini légumes et son anchoïade

## 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 Sérano

### SORBET DU LANGUEDOC : Servi avec du muscat

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

### LA VIANDE

Tournedos de canard et son escalope de foie gras s  
auce 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 (option 1€)  
Brochette de fruits frais et sa fondu de chocolat (option 1€)  
Assortiment de petits pains (nature, céréale et olive)  
Café