

Menu « L'AMANDIER »

60€ par personne
3 Animations

TRAITEUR LUBET-NIGUES
04.68.41.55.90

Vin d'honneur 18 Pièces

TARIF INVITES UNIQUEMENT AU COCKTAIL : 16€

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 sa compotée de pommes caramélisées
- Saumon lardé

Les piques : 2 par personne à titre indicatif

- épingle crevette au curry et haricot plat
- pique pomme grenaille et grison
- pique magret fumé et poire à la cannelle

Les garnitures : 4 par personne à titre indicatif

- sucrine à la mousse de thon
- cornet betterave chiogga au fromage persillé et mini poivron
- tomate, crème de morue et œuf de truite
- pain d'épices foie gras et figue
- canapé écrevisse
- mini concombre crème de pois chiche
- 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
- mousse de foie gras à la mangue
- mousse de betterave à la framboise et feta

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 , serviettes ouates
Verreries en dur

Décor de buffet à thème



Le repas à table

AMUSE BOUCHE

- Verrine guacamole, écrevisse et crème citronnée
- Ou filet de caille cannelle et pomme fruit
- Ou cuillère de cabillaud à la fondue de poireaux et sa chips de poitrine fumée
- Ou Foie gras et sa figue confite (supplément 1€)

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 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
- Ou suprême de pintade et sa Provençale aux olives de Bize minervois

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