

## TRAITEUR LUBET-NIGUES

2 Rue de la Lavande  
11440 PEYRIAC DE MER  
04.68.41.55.90

### Buffet dinatoire avec animation plancha

# FEUILLE DE VIGNE 45€/pers

#### Pièces chaudes : 5 pièces

*à titre indicatif*

-Cuillère de fondue de poireaux au cabillaud et chips de lard, cassolette de pommes caramélisées et boudin Antillais, brochette de volaille aux épices et crème de poivron, accra de morue et purée de carotte, volaille aux épices et sa purée au chorizo etc...



#### Les garnitures : 7 pièces par personne à titre indicatif

- 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

#### Les cassolettes : 3 pièces par personne à titre indicatif

- Salade perle aux crevettes  
- Tartare de tomate et chorizo grillé  
- Tzatziki mozzarella

#### L'animation plancha : 4 par personne

- Saumon lardé  
- Magret de canard et pore à la cannelle  
- Crevette au curry  
- Filet de caille aux quarts épices et sa purée au chorizo

#### Le plateau de fromages

#### Le dessert : 7 pièces par personne

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

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



#### Service en sus :

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)