

Menu « Feuille de SAFRAN »

91€ par personne
3 Animations

TRAITEUR LUBET-NIGUES
04.68.41.55.90

Vin d'honneur 19 Pièces

TARIF INVITES UNIQUEMENT AU COCKTAIL 30€

Animation plancha

- Chorizo grillé et sa compotée de pommes caramélisées
- Noix de Saint-Jacques lardée –et sa glace au safran
- Gambas marinées au curry –cassolette de fondue de poireaux
- Blanc de sèche à la persillade
- Escalope de foie gras sur brioche et figue confite
- Filet de caille –cassolette de crème de poivron

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

Animation huitres :

- 3 par personnes
- Pain de seigle, beurre demi sel et citron
- Vinaigre de cidre et échalotes

Animation foie gras

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

Option +4€ : raviole à la truffe sauce aux cèpes

Nappage tissus
Verreries incluses
Décoration buffet à thème



Le repas à table

ENTREE

- Brochette de St Jacques et tomates confites et sa glace au safran
Ou tarte aux écrevisses, poivrons et oignons caramélisés
Ou tatin de pommes et son escalope de foie gras sauce Muscat

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 morilles
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 filet de daurade sur tatin de tomates sauce échalotes

Garniture de légumes de saison

LE FROMAGE

- Tour de France des fromages au buffet
Ou Tomme des Corbières et pélardon confiture de tomates
Ou tatin de légumes et fromage de blze et salade d'herbes

LE DESSERT

- Pièce montée (3 choux /p)
Ou Le buffet de dessert
(5 mignardises sucrées 2 cassolettes par personne)
Brochette de fruits et sa fondue de chocolat
Café
Assortiment de petits pains (nature, céréale et olive)