

Menu « FEUILLE DE LAURIER »

77€ par personne
3 Animations

TRAITEUR LUBET-NIGUES
04.68.41.55.90

Vin d'honneur 21 Pièces

TARIF INVITES UNIQUEMENT AU COCKTAIL 27€

Animation plancha

- Petit boudin noir
- Noix de Saint-Jacques lardée –cassolette de crème de poivrons
- 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 pommes caramélisée

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
- guacamole, thon et gaspacho

Animation foie gras

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

- Animation poisson fumé

- saumon fumé -flétan fumé-saumon au poivre ou aneth citron
- pain polaire et brioche-crème et guacamole

Nappage tissus

Verreries incluses

Décoration buffet à thème



Le repas à table

LA VIANDE

- Tournedos de canard au foie gras et sa sauce morilles (supplément 2€)
Ou Mignon de veau quenelle de tomate et artichaut sauce cèpes
Ou Noisette d'agneau garni aux légumes de Provence et pignons grillés
Ou brochette de Saint Jacques et poivrons marinés (supplément boule de glace au safran 1€)

Légume de saison

SORBET DU LANGUEDOC : servi avec du muscat

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

LE FROMAGE

- Tour de France des fromages au buffet
Ou Tomme des Corbières et pèlardon et sa confiture de tomate
Ou tatin de tomate et fromage de Bize et Salade d'herbes

LE DESSERT

- Pièce montée (3 choux /p)
Ou Le buffet de dessert
(5 mignardises sucrées 2 cassolettes par personne)
Pyramide de macarons (supplément 1 €)
Brochette de fruits et sa fondue de chocolat (supplément 1 €)

- Assortiment de petits pains (nature, olive et céréale)
Café

